ЦВЕТКО Ђ. ПОПОВИЋ

ЛОНЧАРСТВО
БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ

II

1) ПРЕБИДОЛИ КОД РУДОГ

Раније су се у овом селу бавили лончарством породице Жилић, Ћировић и Новаковић (православни Срби). Ћировићи и Новаковићи престали су да раде још пре 20 година. Данас је у Пребидолима једини лончар Рајко Жилић, чији су отац, деда и даљи преци били такође лончари. Жилићи су најстарији становници села, али Рајко не зна о ранијем пореклу ништа.

Рајко Жилић није учио лончарство све до своје тридесете године (рођен је 1907). Пошто је сакат и неспособан за пољске радове, отац га је саветовао да научи правити лонце и црепуље. Он има још два брата, али ниједан није научио лончарство. Тако ће се са Рајком угасити лончарство и у овом селу.

Материјал и алат — Коло је сложеног типа, са крстинама, а зове се »колотура«. Истим именом зову лончарско коло и лончари у Кучину код Прибоја.[1]) За поједине делове кола Жилић нема посебне називе. Поред кола служи се већ познатим лончарским алаткама: дрвеним ножем (а има и гвоздени), крпом и ступом за туцање камена. Тучак на ступи има с доње стране гвоздени део, којим се мрви камен. Ступу покреће ногом. Сличну ступу употребљавају лончари у Кучину за туцање осушене земље.[2]) Истуцани камен или »врсту« просеје на сито начињено од лимене канте, којој је избушено дно.

Земљу »иловачу« копа на свом имању, и то на дубини од 1—1½ м. Ископану земљу разастре по каквом старом џаку и ногама је добро изгази. Притом је и чисти од »крша« (ситнијег камења и жилица), ако га нађе у земљи. Пре гажења земљи дода просејане »врсте« у размери 2 : 1; на 30—40 кг земље помеша око 15 кг врсте.

Техника — Спремљену земљу метне поред себе у једну стару тепсију. Прво врстом поспе колотуру, тј. површину котура, да се земља не прилепи. За дно лонца узме »гуту« земље и на колу је »рашћера с тиском«, удара по њој десном шаком да буде као »колач«. Затим од земље направи »засучак«. То је око 40 цм дугачак и око 4 цм дебео ваљак, који »узида« наоколо у дну и тако добије почетак лонца. Даље »зида обруч на обруч«, увек нови засучак додаје на претходни, и то тако да горњи руб већ узиданог засучка мало истањи и њиме обухвати нови засучак. На тај начин добије као шупаљ ваљак једнаке ширине од дна до врха, те личи на малу качицу (сл. 1). За лонце, које Рајко Жилић најчешће прави, узима три засучка, а за оне веће додаје још један или два. Ова техника »зидања«, заступљена је још у лончарским местима западне Босне и у Херцеговини. По свом постанку она је старија од спиралне.

Зидањем засучака добивени ваљак лончар при врху »руби«, ножем водоравно отсече неравни руб. Сад мокром крпом дотерује суд и споља и изнутра, а онда пређе на израду врата, споља палцем десне руке, а изнутра осталим

---

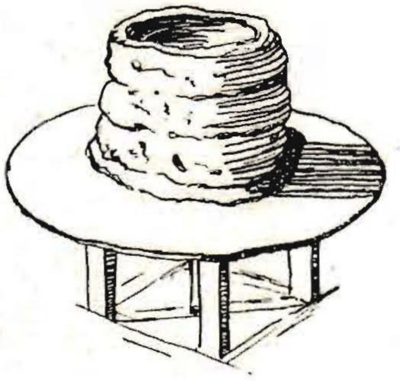
[1]) Д р М и л. С. Ф и л и п о в и ћ, Лончарство у Кучину и Џурову код Прибоја на Лиму, стр. 508 — САН, Гл. Етн. инст. I, 1—2 — Београд 1952.

[2]) Д р М и л. С. Ф и л и п о в и ћ, нав. чланак, стр. 507.

прстима. Кад је врат готов, узме мокру крпу између кажипрста и средњака десне руке, положи је на руб и формира »у́сни«. Тиме је углавном готов горњи део лонца (врат и усне). После овога прелази на најдужу фазу рада — прављење »трбуа«. Док левом руком полако окреће колотуру, савијеним кажипрстом десне руке изнутра поравњава неравнине настале на саставима засучака и истовремено бочи. Кад се већ почне оцртавати трбух лонца, даље бочење наставља помоћу мокре крпе. С времена на време ножем струже споља лонац. Када потпуно изради трбух, тада ножем »обасјеца« при дну сувишну земљу са стране, и лонац је готов. Дршке прави само ако неко то тражи, јер њихово прављење је »дангубно«. Завршну фазу чини шарање. Врхом ножа засеца укосо два низа зареза испод врата, на раменима лонца.

Готов сиров лонац се суши у ладовини у затвореној просторији до 10 дана. Не сме се сушити ни нагло ни на ветру, јер ће испуцати.

Печење — Осушене лонце (и црепуље) Жилић пече на »обарници«. То је у дворишту заравњено ложиште врло незнатно издубљено. На обарницу прво метне сува дрва, букова или јовова, никако сирова ни храстова. По првом



Сл. 1
Лончарска техника зидања (Пребидоли код Рудог)

слоју дрва поређа лонце потрбушке, а онда по врху и са свих страна помеће још дрва, али ватру запали одмах чим поређа лонце. Лонци се пеку 1—1½ сат. Вреле, усијане лонце вади из ватре мотком и тура у »обару«, начињену од размућеног брашна у води (пшеничног, кукурузног или ког било). Обара дође густа као каша. Лонац се у обари окреће, те га обара »ухвати« и споља и изнутра. Ако се лонац, извађен из ватре, одмах тури у обару, он поцрни, а ако се пре обаре мало охлади, буде црвен као цреп или има кестењаве мрље по себи, што зависи од тога колико се охладио и како дуго се држао у обари. Црне мрље могу бити и од ватре.

По примитивности израде, малобројности врста посуђа и оскудности назива, види се да овај лончар није потпуно овладао послом. Није стекао ни довољну вештину: ради споро, лонци су му неугледни, недовољно дотерани и често неправилног облика. У овоме много потсећа на производе Иве Тадића из Добриње.

Производи — Л о н ц и, они мањи (од три засучка) су здепасти и са нешто ширим дном. Већи (од четири засучка) имају сразмерно уже дно, а зидови се постепено шире од дна до рамена.

Л о н а ц: вис. 21 см, пречн. отвора 20,30 цм, дна 19 цм, бока 23,56 цм на висини од 11 см. — Код лончара сам нашао сирове, још непечене лонце ових димензија: вис. 19,20; 23,40 и 26 см. Њихове одговарајуће остале димензије су ове: пречник отвора 19; 19,50 и 21,50 см, дна 17,50; 18 и 20 см, бока 21,33; 23,25 и 25,80 см.

Ц р е п у љ е — Осим лонаца Жилић прави још само »црепуље«, под којима се пече хлеб. Оне су доста плитке, од 5—8 см са ширином отвора од 20—37 см. Споља имају веће или мање равно дно са рупом на средини од око 2 см. За ову рупу нема посебног назива. Изнутра је цела површина попут калоте.

Црепуље се такође турају у обару, али пре сушења. Иначе се босанске црепуље (пеке) кале као и лонци.

Димензије једне мање и једне веће црепуље: пречн. отвора 28,50 и 33,50 см, дна 17 (мање) и 11 (веће) см; дубина 4,60 и 7,30 см.

Своје лонце и црепуље Рајко Жилић продаје само у Рудом. Ретко их кад однесе и у Прибој (на Лиму), јер тамо лончари из околине Титовог Ужица доносе своју робу, те он слабо пролази.

2) МОКРОНОГЕ КОД УВЦА И ДРИНСКО КОД ВИШЕГРАДА

Некада је било лончара и у Мокроногама. И они су били православни Срби. Међутим, после овог рата дошли су у сукоб са власницима имања на коме су копали лончарску земљу. Стари власници (муслимани) су помрли, а нови, млађи, нису давали да се на њиховом имању копа земља, и то је био главни разлог што је нестало лончара у овом селу. Последњи су били Јован и Обрен Ћировић. Престали су радити пре 8 година (1948). Радили су на исти начин као они у Пребидолима. Такође су израђивали само лонце и црепуље.

Миливој М. Савић у свом делу о нашој индустрији наводи да »у селу Дринском (ср. Вишеград) бави се 10—15 мајстора израдом лончарије«.[3]) Данас (1956) у Дринском нема више лончара. Последњи су били Омер Омеровић (умро 1938) и Латиф Субашић (умро 1939). Радили су лонце, црепуље, саксије за млеко, »карлице« за разлевање млека (са страна су имале ручке), »пеке« са ручком на врху, »сулинаре« и лончиће за пећи. Суђе су пекли у некаквим пећима. Своје производе су продавали у Вишеграду, ређе и у Горажду.

3) ДОЊИ РУЈАНИ У ЛИВАЊСКОМ ПОЉУ

У западном делу Ливањског Поља леже села Доњи и Горњи Рујани. Становници су већим делом Хрвати (католици), има и Срба (православних), добрим делом насељени из Далмације. Главно им је занимање обрада плодног Ливањског Поља.

У Доњим Рујанима родови Гуја (Хрвати), Ћенани (Хрвати) и Лалићи (Срби) од давнина су се поред свог редовног пољопривредног рада бавили и лончарством. Сада (1956) лончаре само тројица Гуја. Лалићи су страдали 1941 године. а Ћенани су престали радити 1953 године. Код њих се зна за једну жену, Луцу Ћенан, да је била лончар, и то од невоље. Кад јој је умро муж, остала је са седморо деце и да их исхрани, прихватила се мужевљевог посла; радила је све као и остали лончари. Умрла је 1921 године.

Гује су дошли у Доње Рујане још за време Турака из Далмације од Потравља код Сиња. Тамо су се њихови преци од давнина бавили лончарством, па су досељене Гује тај посао донели и у Д. Рујане. Податке о њиховом раду добио сам од Јозе Гује, старог 52 године.

Материјал и алат — »Земљу« копају у селу Прову до на 1 м дубине. Донесену земљу прво парчетом пребијене косе исеку на танке листове и баце у »шкаф« у који после налију воде да преврши земљу. Све се остави да преноћи, да се земља »кисели«. Сутрадан треба земљу »асолити« (од тур. р. »ухасулити« = уредити). Из шкафа земља се искрене на »џаку« (врећу). Колико има земље, толико се дода »врсте« (1 : 1). Камен врсту или копају у својим ораницама или у планини. Крупан камен чекићем »истуку« у дрвеном кориту издубеном у деблу, а после га наситно просеју. Да би се камен лакше чекићем издробио, може се прво бацити у ватру.

Помешану земљу са врстом добро измешају десном ногом. То траје сат до сат и по. Тиме је земља припремљена за рад.

---

[3]) Миливој М. Савић, Наша индустрија и занати, III део, стр. 180 — Сарајево 1923.

Лончарско коло је типа кола на крстине и зову га »чекрк«. Истим именом зову и само горњи део кола који се натиче на »сењ« (клин). Клин је учвршћен у поширoку и дебелу даску (Таб. I). Мајстор поред себе има суд с водом у којем држи »кустуру« (дрвени лончарски нож) и »крпу«. Кустура је од буковине, стреластог облика. Има их више, већих и мањих. Крај себе метне део земље колико мисли да изради.

Техника — Пре почетка рада прво ситном врстом поспе по чекрку и на њега стави парче земље од чега ће направити дно бакре (њих највише прави). С оба длана растерује дно према периферији да добије величину дна коју жели. Тако добивено дно дигне са чекрка и с доње стране га поспе врстом и поново стави на чекрк. Да се при раду не би дно помицало, са стране на неколико места унаоколо прстом притисне глину и повуче упоље. Тако причврсти дно за онај део чекрка који није посут врстом. Малом кустуром »окружива« дно, отсече сувишну земљу, а затим опет притисне руб дна на неколико места, да се не покреће.

Након тога десним кажипрстом, почев од средине дна, »изгони« земљу за почетак бакре и тако добије издигнут почетак зидова (Таб. I, сл. 1). После овога »нади дно«, реди га да дође на своју »миру«, тј. ако је танко додаје још земље, а ако је сувише дебело, скида. Дебљину дна проверава на тај начин што цео почетак скине са чекрка, па га прстима с доње стране опипа где је тање, а где дебље. Сад почиње »зидати«. Узме парче земље, мало га заобли и издужи и држи у десној руци (Таб. I, сл. 1). То је »тура«. Њу узида унаоколо на почетак тако, што туру држи у руци и кажипрстом је пригњечује унаоколо, а дланом леве руке споља »равна«. При раду уједно стално окреће чекрк. Кад једну туру потпуно около угради и мало дотера (Таб. I, сл. 2), исто настави са другом туром (Таб. I, сл. 3). За мању бакру узме три туре (Таб. I, сл. 4), а за већу 4—5. С времена на време у току рада кустуром споља дотерује добивену површину зидова. На крају малом кустуром »површива«, сече руб да буде водораван.

За прављење усана узме »перачу« (крпу) између кажипрста, средњег прста и домалог; кажипрст је унутра, средњак одозго, а домали споља са стране. Тако »догони усне« и на крају их профилише палцем изнутра, а кажипрстом споља, истовремено ширећи усне мало упоље. Затим кустуром прво »равна« споља, и то од »усина« (усана) према дну, после »обризава« дно и поново равна, али сад од дна »брду«. Следеће равнање је »из прека«, које се обавља уз брзо окретање кола, а кустура се држи уз бок бакре (или лонца) мало укосо. Још облик бакре није готов. Да добије потребну ширину, савијеним десним кажипрстом »изгони« је изнутра, а онда је кустуром споља »догони« да буде свуда једнака, тј. правилна. Последњи рад пре пришивања дршки је глађење испод »усина« мокрим десним дланом. При раду коло окреће час од себе час себи. Изнутра стално ради савијеним кажипрстом десне руке, а споља дочекује и дотерује дланом леве руке.

За »уво« узме парче земље, сплосни га и »пришије« или »прилијепи« за обод бакре. На супротну страну пришије друго. Оба ува кустуром »срезива«, даје им лучни облик и мало их »потабана«, озго стуче, да буду јача. Дрвеним бушачем пробуши оба ува на средини за »повраз« (жицу), да се бакра може обесити на »комоштре« (вериге). Великим бакрама даје споља помоћни обруч нешто изнад средине. Неке бакре и лонце шара кустуром. Шаре су праве линије и цик-цак пруге на раменима бакре.

Готов суд се суши у затишју. Не сме бити на »витру« ни на сунцу. Лети се суши до три дана, а упролеће и ујесен до десет дана. Кад се бакра (лонац) осуши толико да се може држати у рукама а да јој се облик не поквари, онда јој се дно изнутра мало избочи напоље, да дође »ливерно«, да се касније поравна, јер у даљем сушењу дно се опет поврати у свој ранији положај, тј. буде равно. Кад се тако не би радило, каже Јозо, дно би при печењу пукло.

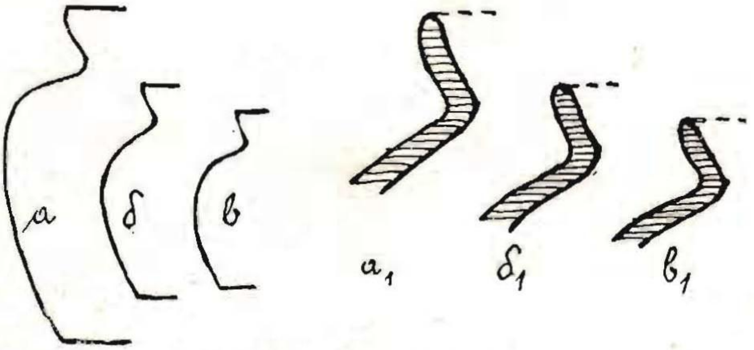
Печење — Лончари у Д. Рујанима немају само једно одређено место за печење, као други лончари. Они се равнају према »арији« (ваздуху, ветру).

Место мора бити у заклону од ветра, па где било да је. На отворено равно огњиште поређа се у круг око 20 бакри и лонаца положених на бок са отвором према средини огњишта, где се постепено ложи ватра. Кад се ватра разгори и судови угреју, настали жар се разгрне, на њега се поређају ситна цепна дрва, по њима се сложе бакре и лонци на гомилу, положени на бокове, и све се одозго и са страна покрије дрвима, да се судови не виде. Кад ова дрва изгоре и судови поцрвене, онда су печени.

У близини огњишта у једној пиури је приређен »кал« од »билот брашна« (обично јечменог) размућеног у води. Из ватре се судови ваде гвозденом вилом, а затим се сваки натакне на краће дрво, које се држи у десној руци и окреће, док је у левој руци крпа. За сваки суд она се замаче у кал и држи више усијаног суда на који се са ње цеди кал. Тако се суд ишара смеђим и мрким мрљама. По Јозином мишљењу не кали се да суд буде чвршћи, него да буде лепши.

Лончари у Д. Рујанима почињу радити у априлу, а завршавају почетком децембра. Преко зиме не раде.

Производи — Лонци и бакре Јозе Гује су сразмерно ниске посуде (шире него више) са упадљиво узаним вратом, мало искошених усана упоље и заобљених рубова (Таб. II, сл. 1). Усне су изнутра профилисане благим олуком (сл. 2). Производи су цигласте боје са смеђим мрљама од каљења и понеком



Сл. 2 — Профили лончарије из Доњих Рујана: а) и б) лонци, в) котлача

црном од ватре. Лонци и бакре служе за кување разних јела, бакре нарочито за пуру.

Л о н а ц без дршке, са поклопцем. Није украшен. — Дименз.: вис. 19 см; пречн. отвора 17,80 см, дна 19,80 см, бока 25 см на висини од 12 см (Таб. II, сл. а).

Поклопац је карактеристичан. Има равно дно пречника 14 см са косим рубом извијеним навише, који улази у лонац приликом поклапања. Озго на средини поклопца је дршка у облику лука, висине 3,50 см.

Л о н а ц са дршкама и поклопцем. Дршке, широке 4 см, полазе од руба обода у луку до средине лонца, где им је на саставу утиснуто прстом округло удубљење. Уздуж, средином дршке запарана је дубља права линија, као украс. — Дименз.: вис. 16,50 см; пречн. отвора 17 см, дна 18 см, бока 22,93 см на висини од 10 см (Таб. II, сл. г).

Поклопац истог облика као претходни (нема га на слици), пречника 12,50 см.

Л о н а ц са пуним дршкама и поклопцем. Нешто изнад средине лонца са стране су две пуне дршке лучног облика оборене мало наниже. На врату лонца су унаоколо запаране две праве линије, а међу њима валовита. — Дименз.: вис. 15 см; пречн. отвора 18,50 см, дна 18,50 см, бока 23,25 см на висини од 9,50 см (Таб. II, сл. 1, в).

Поклопац истог облика као претходни, само има дршку у облику мале печурке (шир. 5,50 см, вис. 2 см). Пречник поклопца 15 см.

Б а к р а је по облику једнака лонцу. Са стране су на ободу издигнуте пробушене уши лучног облика. Кроз рупе се провуче »повраз« за вешање на

»комоштре«. Испод врата су шаре од наизменичних правих и валовитих линија запараних врхом лончарског ножа. — Димензː вис. 15 см; пречн. отвора 19,50 см, дна 19 см, бока 23 см на висини од 9 цм (Таб. II, сл. 1, б).

Сач има облик прикраћене ниске купе. Руб му је профилисан. Споља, ниже средине, је ударен танак обруч за појачање. Средином дна (заправо врха) запаране су две дубље упоредне линије у размаку око 5 см. Између ових линија попреко су просечене две рупе дужине 2,50 см, удаљене једна од друге 9 см. Кроз њих се провуче жица као дршка. Под сачем се пече јело у тепсији (пите, месо и сл.), а може и велики хлеб, који муслимани у Ливну зову »босман«. — Димензː дубина 10 см, пречн. отвора 46,50 см, дна (врха) 18 см (Таб. II, сл. 2, б).

Пека је једнаке израде и облика као сач. Место обруча за појачање има запарану ширу линију. Служи за печење »крува«, који зову и »пóква«. Пека је према сачу сразмерно мања, а дубља (виша). — Димензː дубина 8,50 см, пречн. отвора 37 см, дна 15,50 см (Таб. II, сл. 2,а).

Пиура служи за разливање слатког млека. Има облик веће дубље чиније. На једном месту обода је »ливак« (дуж. 6 см), мало напоље извучена усна, за излевање млека. — Димензː дубина 10 см, пречн. отвора 39,80 см, дна 17,50 см (Таб. II, сл. 2,г).

Сл. 3 — Јозо Гуја, лончар из Доњих Рујана, са својим производима на пијаци у Ливну

Тепсија има нешто напоље искошене стране. Служи за печење разних јела. — Димензː дубина 7 см, пречн. отвора 33,50 см, дна 28,50 см (Таб. II, сл. 2, в).

Своје лончарске производе Гује продају пазарним даном у Ливну (сл. 3). По селима већином трампе за жито. Ако је добра година, за поједини суд добију жита колико стане у њега или половину, а кад је година слаба свега трећину.

4) КРАСИНАЦ КОД ГЛАМОЧА

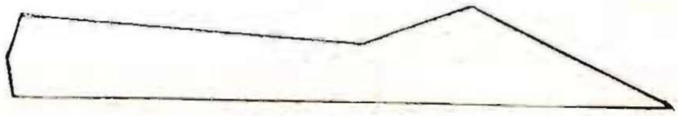
У селу Красинцу данас (1956) се баве лончарством два Црнчевића, обојица именом Лазо. Разликују се по имену очева, један је Мијин (Мићин), а други Јефтин. Нисам имао прилике да их нађем, али сам разговарао са већ одраслим сином Лазе Црнчевића Мијиног и од њега добио податке како ради његов отац, којему је 57 година. Исто тако ради и Лазо Црнчевић Јефтин.

Црнчевићи имају надимак Нићићи, по свом претку Нићију. Према породичном предању Нићија Црнчевић је први у Красинцу почео правити лонце и то по угледу на оне из Ливна (Рујана). У њиховој породици тај се посао преносио са оца на сина и Лазо М. Црнчевић је Нићијин праунук. Према томе лончарство у Красинцу постоји преко 100 година.

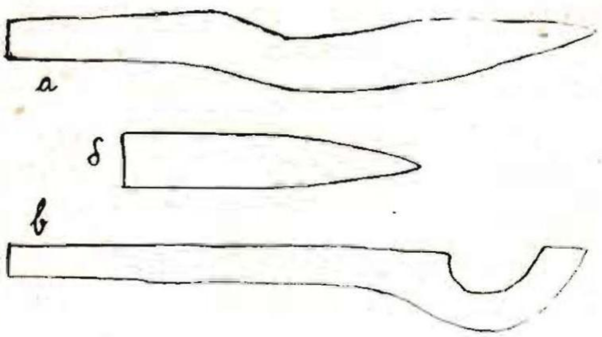
Материјал и алат — Земљу »иловачу« прво осуше. Обично је ујесен дотерају много и оставе на тавану. Осушену земљу стуцају на величину ораха и успу у качицу која хвата око 40 кг земље. У земљом напуњену качицу налију воде и земља се тако кисели док не упије воду. Сад је треба »уасолити«. Из качице земља се истресе на »врата« (подница направљена од дасака) и додају јој »врсту« и то, на два »иса« (хисе, ар. р. = део) земље, једно исе врсте. Камен врста се прво у кориту стуче чекичем, па затим наситно просеје. Врста се не саспе сва одједном, него у два, три пута, а то стога да би се боље измешала са земљом. Земља се гази обема ногама, при чему се дрвеном лопатом згрче на средину, док се добро не »уасоли«, што траје до један сат. Тако спремљена земља покупи се с врата и метне у карлицу.

Лончарско коло зову »чекрк«. Истог је типа као оно у Д. Рујанима. Дебела даска у којој је »клин« зове се »стељка«, а клину кажу и »сењ«. Нож се зове »љокач«; од јаворовине је и није стреласт, већ му је једна страна потпуно права, те изгледа као половина обичног лончарског ножа (сл. 4). Љокачи, већи и мањи, стоје заједно са »крпицом« у »рбићу« (земљаном суду) с водом.

Техника — Мајстор прво поспе чекрк врстом. Затим узме одређену количину земље и прстима је »пребере« од каменчића и жилица. Онда направи од тога грудву, рукама је разгњечи у малу погачу и стави на чекрк. Погачу прво



Сл. 4



Сл. 5

Сл. 4 — Лончарски нож »љокач« (Красинац); Сл. 5 — Лончарски ножеви: а) велики нож »сабљасти«, б) мали нож, в) нож »дубач«

»ошестари«, при чему десни лакат упре чврсто о десно колено, а у руци држи љокач и док чекрк окреће левом руком, врхом ножа тачно опише круг, ошестари. Сад из средине погаче десним палцем растерује земљу према периферији, да би настала потребна дебљина за дно. То је почетак бакре или лонца. Затим поново узме парче земље, пребере и »зиђе« га свуда унаоколо на почетак док не заврши обруч. На исти начин и даље додаје земљу док не заврши суд који прави. За време рада с времена на време љокачем и руком дотерује зидове.

»Усне« и »руб« дотерује крпицом између прстију. »Уши« за бакру пробуши љокачем. Шаре на рамену су праве линије, а између њих таловита. Готов суд метне на дашчицу и однесе на полицу у собу да се суши, што траје 6—7 дана. Не сме се сушити на сунцу ни на промаји.

Печење — Црнчевићи своје лончарске производе пеку у посебној пећи, коју зову »вруна«. На средини преградног »дувара« између куће и собе имају засвођена врата кроз која се с огњишта у кући може ући у пећ. Сама пећ је у соби, повелика је, округла и горе засвођена. Пећ и њено огњиште су направљени од »бијеле гњиле«.

Осушени лонци и бакре унесу се кроз врата у пећ и поређају унаоколо у два реда. У средини се наложи ватра да их »разгрије«. При загревању које траје око два сата, посуђе од дима поцрни. Сад се »ватраљем«, буковом мотком, суђе редом повади и стави по огњишту у кући, а ватра у »вруни« разгрне свуда унаоколо и по њој метну смрчеве цепанице дужине до 1 метра. Ватраљем се суђе тад поново врати у пећ и поређа по целом њеном огњишту, а дрвима пре-

крије са свих страна да га пламен свега обузме. Пече се до црвеног усијања; не сме прећи у бело. У току печења понеки судови, они са стране, окрећу се ватраљем да се боље испеку.

У карлици је спремљен »кал« од мекиња (или од јечменог брашна) размућених у води. Усијани суд, извађен на ватраљу, умочи се у кал и окреће да га кал целог облије. Од каљења посуђе је »шаргасто« или црно, што зависи колико је обртано у калу. Само каљење не утиче на чврстину посуда.

Производи — Највише се праве бакре и лонци, једнаког облика, само, бакре са пробушеним »ушима«, а лонци с обичним дршкама. Лонац са једном дршком зове се »рукатка«.

Бакра — Врло масивна, дебљина зидова око 1 см, по чему се највише разликује од оних из Д. Рујана. Усне иду укосо напоље. Уши су троугласте. Одозго по рубу су ишаране крупнијим отисцима ножа. Споља око руба је рељефни лук, чији се крајеви завршавају на рамену бакре. И овај је лук украшен крупним отисцима. Врат је ишаран дебљим линијама, наизменично валовитим и правим. Од каљења је бакра тамноцигласта и са црним мрљама. — Дименз.: вис. 19 см; пречн. отвора 18 см, дна 15,50 см, бока 23,92 см на висини од 11,50 см (Таб. III. сл. 1).

Још праве »пијуре« за млеко и лончиће за пећи. Њихов деда правио је и »пеке« за печење »крува«. Они их не праве, јер су пеке потисли гвоздени сачеви.

Робу највише продају пазарним даном у Гламочу, а иду и по селима око Мркоњић Града и дају је за кукуруз, пасуљ и ракију.

По начину израде и врстама лончарских производа Красинац се не разликује много од Д. Рујана. Највише их одваја посебна пећ, која омогућава рад и зими. Нисам могао добити податке ко је и када увео ту пећ, али она потсећа на лончарску пећ у Вркашићу, уведену у новије време по угледу на лончарску пећ у Македонији.[4])

5) БРЕЗОВА КОСА КОД ЦАЗИНА

Северно од Цазина, удаљено око 7 км, је брдовито село Брезова Коса. Крај је богат шумом питомог кестена. Обрадиве земље је мало. Ту се лончарством баве три Пајића, од којих је најстарији Ахмед Пајић (63 године), који ми је дао податке о њиховом раду.

Материјал и алат — »Лончарску земљу«, коју копа на око пола метра дубине, искомада рукама и остави да се суши. После је метне у »наћве« и полије водом да се »покисели«. Земљи додаје »врсту«. Камен истуче наситно и просеје. На четири канте земље узме две канте ситне врсте (2 : 1). Кад саспе врсту, онда подебљом дрвеном мотком све добро измеша, а затим десном ногом три пута »прегони тамо« и три пута »овамо«. После овога је земља »укухана« и добра за рад.

»Коло« има »кладу« у којој је »шиљак«, а на шиљку је »коло«, део који се окреће. Коло је типа на крстине. Од осталог алата има три ножа: велики »сабљасти«, »мали« и »дубач« (сл. 5), и »крпу«.

Техника — Начин рада лончара Брезове Косе доста се разликује од рада осталих наших лончара, а њихова техника има известан општи значај у вези са питањем постанка и развоја технике ручног кола.

Пре почетка рада на средину кола лончар метне малу гомилицу врсте, коју, при окретању кола, палцем десне руке растера у круг величине будућег дна. Сад прво од земље направи »колач за дна«, метне га на коло и прстом »околиши«, обележи периферију дна. Од овог колача направи дно на тај начин, што са два кажипрста »догони« земљу из средине према периферији и тако

---

[4]) Ante Kalmeta, O seljačkom lončarstvu u srednjoj i zapadnoj Bosni, str. 147 — Glasnik Zem. muzeja, N. S., Sv. IX — Sarajevo 1954.

добије дно са малим обручем унаоколо. Овакав почетак потсећа на личке лончаре у Калуђеровцу. »Посуде моделирају тако, да од груде глине, спљесканог у облику малог купа, објема рукама изгњече најприје доњи дио посуде, дно и што је при дну. Тада почиње прављење ваљушака, које гњечи и спаја на онај започети дио. Дакле техника »плетења«.[5]) Овај је закључак преурањен, јер и у Брезовој Коси раде слично, а, као што ћемо видети, није у питању техника плетења. Наш лончар даље наставља прављењем од земље »шваљка« (сваљак), дебљине руке. Шваљак узме у десну руку и с обе руке га пригњечује уз онај почетни обруч, и то изнутра прстима, а споља палцима. Затим с обе руке »истеже« пригњечени шваљак навише. Овако добивене стране посуде »поравњава« одоздо према горе савијеним десним кажипрстом. За мање и осредње лонце довољно је један шваљак, а за пекве су потребна два. Изнутра »оструже« земљу великим, »сабљастим« ножем (сл. 5, а), затим то исто ради и споља. Да би добио потребну ширину лонца, узме нож »дубач« (сл. 5,в) и њиме изнутра, почев од дна према горе, »изгони« ширину. Настале неравнине споља поравна великим ножем. Потом врхом малог ножа (сл. 5, б) »откине« земљу при врху, тј. поравна обод.

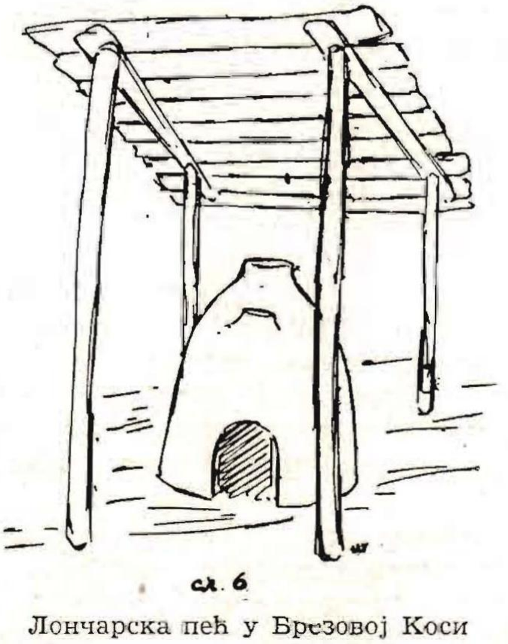
За формирање усне узме мокру »крпу« између палца и кажипрста десне руке (крпом омота палац и кажипрст), њима обухвати руб и при окретању кола (левом руком) »заврће усне«. Кад је готов с уснама, прави »реп« (дршку). Њу »прекује« прво горе за руб, па за бок. Последња радња је шарање. Нешто више средине лонца врхом малог ножа, вртећи коло, запара унаоколо три праве упоредне линије. Да скине готов лонац са кола, покваси велики нож и његовим врхом »откине« лонац од кола.

Као што видимо, ови лончари раде једном варијантом технике извођења. Од чисте технике извођења (околина Ивањске Уларице) отступају у томе, што зидове лонца само истежу, а не и »преузимају«.

За »пекву« су потребна два шваљка. Њу при раду стално »гони у ширину«. Споља јој удари три »паса«, а на дну пробије четири рупе за »квак«, дршку од жице. Жицу оплете и испод пасова и споји са кваком.

Готове посуде суши на сунцу, а онда их унесе у кућу и стави више огњишта на летве. Суше се 1—2 дана.

Печење — Лончари Брезове Косе имају пећи купастог облика, од цигала и олепљене иловачом (сл. 6). Пећ има три »димњака«, уствари три отвора.



сл. 6

Лончарска пећ у Брезовој Коси

[5]) А. Калмета, нав. чланак, стр. 157.

Један, најшири, је на врху, други је спреда више врата, а трећи насупрот њему позади. Врата су повелика и засвођена. Више пећи је кров подигнут на четири подебља коца.

У пећи се прво поређају сува дрва, а на њих суђе, које се одозго и са стране потрпа дрвима. Спреда код врата се на два-три места подложи. Димњаци су затворени док се пећ не загреје, а онда се отворе. Кад се суђе усија и ватра мало јења, посуде се поваде напоље дрвеним рачвастим »чакаљем«.

»Кал« се прави од »крушног брашна« у врелој води. Извађени врели лонац се умочи у кал, па се врати натраг мало у ватру код врата где поцрни и онда је готов. Исто се ради и са пеквом. Сличан поступак при каљењу имамо и код лончара у Демишовцима.

Производи — Данас се у Брезовој Коси редовно праве само лонци с једним репом и пекве разне величине. По поруџбини праве и лонце без репа (дршке), велике лонце и лончиће за пећи.

Л о н а ц — с једним »репом« у средини нешто ужим него на крајевима. Обод лонца је одозго оштро профилисан и готово водораван (мали нагиб унутра). Врат је узан. Мало изнад средине лонца унаоколо су врхом ножа немарно запаране три праве упоредне линије. На лонцу су знатни црни остаци каљења, што такође указује на немаран рад. — Дименз.: вис. 14,30 см; пречн. отвора 12 см, дна 9,20 см, бока 15,60 см на висини од 7,50 см.

П е к в а — облика заравњене купе. Споља има два обруча ишарана косим отисцима ножа. Иста шара је при врху пекве изведена у два круга. Између два обруча је запарана таловита линија. На врху су пробушене четири рупе кроз које је провучена жица као дршка. Жица је споља оплетена унакрст преко целе пекве и испод оба обруча. Пеква је од каљења шарена. Остаци кала и овде се примећују као и на лонцу. — Дименз.: пречн. отвора 38,50 см, дубина 12 см, пречн. дна споља 11 см.

Лончари Брезове Косе продају своје производе у Цазину и разносе их по селима, где их дају и у замену за жито.

6) ДОЊИ ДОБРКОВИЋИ КОД ЛИШТИЦЕ

Доскоро је у Д. Добрковићима било више лончара, али данас (1956) ради само Стипе (Стјепан) Ћорић, стар 66 година. Некада је било лончара и у Доњем Грацу (код Мостара), но они су престали да раде пре 15—20 година. Податак М. Савића да је и у Бритвици било лончара[6]) није тачан. Грешка је настала свакако што су раније Бритвица и Добрковићи чинили једну катастарску општину, па је Бритвица обухватала и Добрковиће.

Колико је засада познато, Стипе Ћорић је остао једини лончар у целој Херцеговини. Он памти да се и једна жена бавила лончарством. То је била Марија Ћорић, кћи пок. Анте из Добрковића. Она је као девојка радила сав лончарски посао као и други лончари, али кад се удала за Мату Барача из Черигаја, пре 30—40 година, оставила је тај посао.

Материјал и алат — Лончарску »гњилу« Стипе копа у мостарском Д. Грацу. Гњила се прво осуши, па онда чекићем стуче, метне у казан и полије водом да »укисне« за 24 сата. Укисељена гњила се истресе на »мјешину« (волујску кожу). На два »иса« земље дода се једно »исе« врсте. За врсту неки кажу и »зечија со́ла«. Врста се стуца чекићем и ситно просеје. Кад се врста дода гњили, онда се десном ногом »кува« (меси) 4—5 сати. Скувана гњила метне се на даску поред »терџаја« (лонч. коло).

»Терџај« има два основна дела: »стопу« и »терџај« (у ужем смислу). Стопа је 7—8 см дебела храстова даска у чијем је једном крају углављен »сењ«, дренов клин. Други део лончарског кола је позната покретна конструкција кола на крстине. Округла плоча (пречн. 34 см) је упадљиво танка, око 1,50 см. Четвр-

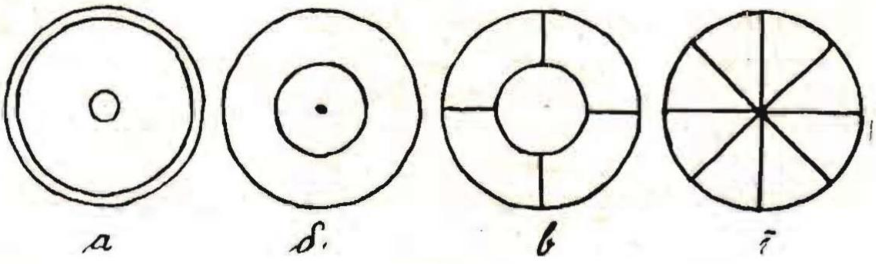
---

[6]) М и л. М. С а в и ћ, нав. дело, стр. 180.

тасте крстине су 33 × 7 × 2 см, а усправне четвртасте спојнице 15,50 × 2 см. На средини округле плоче нема никаквог урезаног знака, али га је раније било (сл. 7). Служио је за распознавање судова појединих мајстора, тако објашњава стари Стипо.

Покрај терџаја у каквом суду с водом стоји нож од дреновине, »стругач«, копљастог облика, и »крпа«. Још има, као што ћемо видети, и дрвени »пробојац«, тањи округао штапић.

Техника — Пре почетка рада коло поспе »лугом« (пепелом). Затим узме земље »за дна« и кад од ње направи равно дно, около га опервази. Сад направи »курељ«, подебело дугуљасто парче земље, узме га у десну шаку и кажипрстом га пригњечује унаоколо за дно. Кад заврши круг, ако му што земље претече



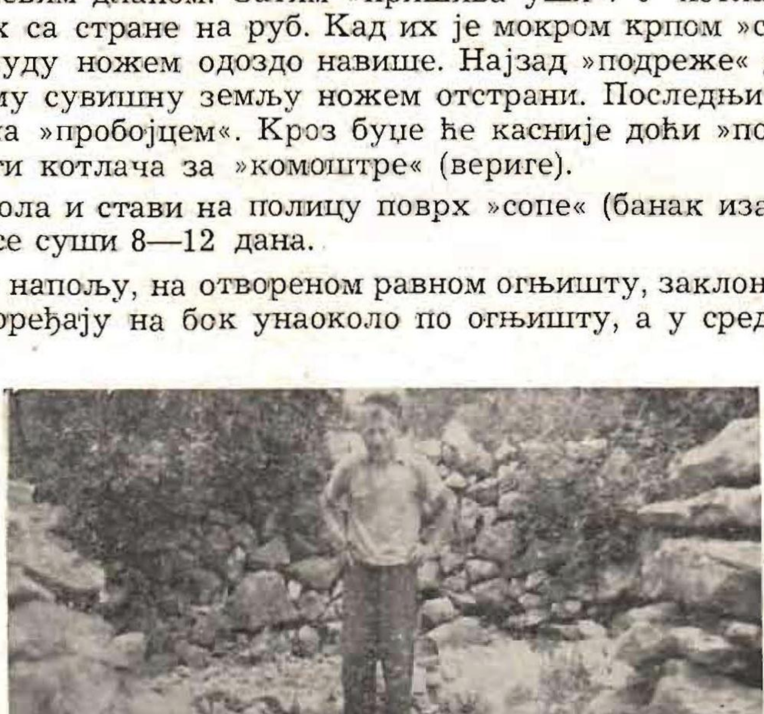
Сл. 7 — Знакови на лончарском колу: а) Доњи Каменград (Сански Мост), б) Демишовци (Сански Мост), в) и г) Доњи Добрковићи (Лиштица)

у руци, врати је натраг на даску. Овај први почетак котлаче (или лонца) личи на малу тепсију. На исти начин дода други, трећи, колико већ треба куреља. За »котлачу« му је потребно пет куреља. Стругачем споља оструже неравнине, а руб подреже да буде водораван. Изнутра увек ради савијеним десним кажипрстом, званим »рогуша«. Кад је посуда добила свој основни облик, онда је »запелиши«, тј. направи јој »пелиш« (усне). То чини мокром крпом коју држи између прстију десне руке. После свршених усана, десним кажипрстом изнутра »бочи«, а споља дочекује левим дланом. Затим »пришива уши«. У котлаче оне су троугласте. Пришива их са стране на руб. Кад их је мокром крпом »стопио« с ободом, равна споља посуду ножем одоздо навише. Најзад »подреже« дно, да може суд скинути, при чему сувишну земљу ножем отстрани. Последњи је рад прављење »буџа« на ушима »пробојцем«. Кроз буџе ће касније доћи »поврсло« (жица), о које ће се вешати котлача за »комоштре« (вериге).

Готов суд скине са кола и стави на полицу поврх »сопе« (банак иза огњишта широк око 60 см), где се суши 8—12 дана.

Печење — се обавља напољу, на отвореном равном огњишту, заклоњену од ветра (сл. 8). Судови се поређају на бок унаоколо по огњишту, а у средини се

Сл. 8
Огњиште за печење лончарије у Д. Добрковићима



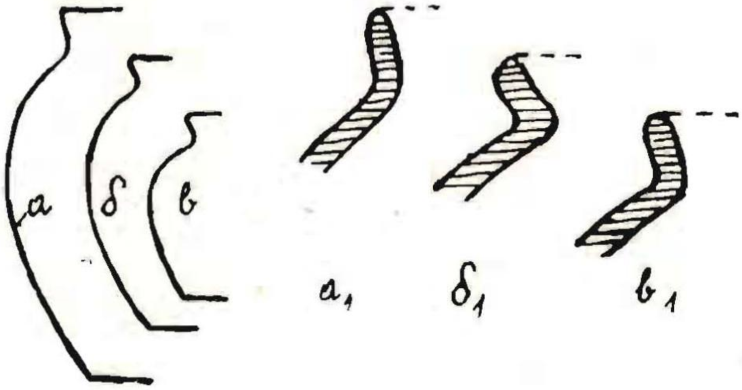
наложи ватра од »танке шуме« (гране од лишњака). Кад се судови угреју, ватра се разгрне свуда по огњишту, а судови наслажу по средини преврнути, вратом доле дном горе. Судови се покрију цепним дрвима, која се стављају једно поред другог, а не унакрст. Кад сва дрва изгоре, судови су печени.

За разгртање ватре служи гвоздена лопатица, а за вађење судова из ватре колац са гвозденом куком. За време печења судови који се нису још добро испекли премештају се на боље место. Томе служе две посебне мотке са плоснатим гвозденим хватаљкама на крају.

Печено суђе се не кали. »Није потребно, каже Стипо, таква је »руда« (земља)«.

Производи — Сви Стипини судови су бледоцрвенкасти са местимичним смеђим и црним мрљама од ватре. Лонци имају узане вратове (1,50—2 см) са мало укосо развраћеним уснама. Рубови су заобљени (сл. 9). Поред лонаца највише прави »котлаче«. Оне су готово истог облика као и лонци. У котлачи се већином кува пура, а могу и друга јела. Мања котлача се зове »котла«.

Сем за јело, у овом крају лонце употребљавају и за оставу изрезаног дувана. Сви тврде да нема бољег суда за држање дувана од земљаног лонца. »Какав дуван у њега метнеш, такав и остане«, не суши се.



Сл. 9 — Профили лончарије из Д. Добрковића а) лонца и бакре, б) и в) лонаца

Л о н а ц — без дршке, са »капком«. Није украшен. — Дименз.: вис. 21,50 см; пречн. отвора 19,20 см, дна 18,50 см, бока 24,50 см на висини од 12 см. — Капак има одоздо извучен део који при поклапању улази у лонац. Озго је раван, са благо издигнутим кругом на средини и ваљкастом дршком (вис. 1,50 см, пречн. 2 см). Пречник капка 20,50 см (Таб. III, сл. 2, б).

Л о н а ц — са два »ува« и капком. Изнад најширег дела лонца са стране су два пуна правоугла ува (6 × 2 × 1 см). На њима је с горње стране запарана цик-цак линија. Испод врата лонац је украшен: између две праве је цик-цак линија са кружићима, а испод свега је пруга од кратких косих зареза. — Дименз.: вис. 18,50 см; пречн. отвора 18,50 см, дна 17 см, бока 24,20 см на висини од 11 см.

Ваљкаста дршка на капку 2 × 2 см, пречн. капка 19,50 см (Таб. III. сл. 2, в).

Л о н а ц (мањи) без дршке. — Дименз.: вис. 14 см; пречн. отвора 12,50 см, дна 13,50 см, бока 17,52 см на висини од 7 см (Таб. III, сл. 2, д).

К о т л а ч а — има са стране шиљате уши. Споља, више рупе, уши имају благ рељефан лук као украс, а истовремено и као појачање. — Дименз.: вис. 21 см; пречн. отвора 20,50 см, дна 18,50 см, бока 25,30 см на висини од 12,50 см (Таб. III, сл. 2, а).

Т е н џ е р а — је иста као котлача, само што још има капак. Стога је с унутрашње стране ушију направљено место где капак прилеже. Тенџера се употребљава за »шпорет« и зато јој је дно нешто уже, како би више ушла кроз

отвор на штедњаку. — Димензиј.: вис. 19,50 см; пречн. отвора 20,20 см, дна 17,50 см, бока 25 см на висини од 12 см (Таб. III, сл. 2, г).

Капак је исти као код лонца. Пречн. 20,50 см, висина ваљкасте дршке 1,50 см, дебљина 2 см.

Ћ а с а — нема врата. Има једну дршку која иде од руба усне до најширег дела бока. Употребљава се за млеко при мужењу крава, а и за држање масла. — Димензиј.: вис. 12 см; пречн. отвора 17 см, дна 15 см, бока 19 см на висини од 8 см (Таб. III, сл. 2, е).

Стипо Ћорић према потреби још израђује ћ у п о в е за вино, ракију и др., т е п с и ј е за хлеб, пите, месо, кромпир и сл., с а к с и ј е за цвеће. Некада је правио и »саксије за хлеб« (пеке). На њих је с доње стране спољашњег обруча ударао »буџу«. С доње стране ради тога да је не би луг затрпао.

Своје производе Стипо већином даје по селима за жито или за новац. Понекад их однесе и на пазар у Лиштицу.

Из изложених података о лончарству у Д. Рујанима, Красинцу и Д. Добрковићима види се да њихово лончарство има доста заједничких црта, које их у нечем одвајају од осталог нашег лончарства. Свакако је најважнија заједничка особина техника израде: сватри места раде техником зидања коју смо нашли на супротном крају Босне, у Пребидолима код Рудог. Њихови лонци и бакре (котлаче) су сличног облика, здепасти, широки. Начин израде и врсте производа такође су им слични. Вероватно је ово лончарство настало под утицајем оног у Далмацији, што је за Д. Рујане и утврђено.

ЗАВРШНА РАЗМАТРАЊА

Старо народно лончарство у Југославији није проучено у свима нашим крајевима, те би општи закључци на основу досада познатог материјала били преурањени и непоуздани. Стога ћу само у извесним случајевима, где ми буде могуће, указати на неке аналогије.

Овим радом и раније објављеним Калметиним обухваћена су, углавном, сва данашња лончарска места у Босни и Херцеговини. Можда има још које, али то неће утицати на општу карактеристику босанско-херцеговачког лончарства.

У Босни и Херцеговини лончарство није занат у варошком смислу, није посао од кога лончар живи. Изузетак, према А. Калмети, чини једино лончар у Мркоњић Граду (Суљо Дракулић), који је остао једини лончар у целом том крају и својим производима подмирује потребе велике околине. Остали лончари су сви земљорадници, а лончарство им је споредна домаћа радиност којом надопуњују своје приходе. Тиме се може објаснити и примитивност рада и велика заосталост. Заузети првенствено својим пољопривредним пословима, они су лончарству поклањали споредну пажњу, па нису ни осећали нарочите потребе за његовим усавршавањем. Слично закључује и Хол Имре о заосталости средњевековне мађарске сеоске керамике.[7])

Лончарством се у Босни и Херцеговини баве по правилу само мушкарци. Уколико су се и жене бавиле лончарством, то је било већином само од невоље. После смрти својих мужева лончара, оне су настављале њихов посао, да би могле исхранити своју децу. Поред већ наведених случајева (Д. Рујани, Д. Добрковићи), од Велаге Јагурџије, лончара у Демишовцима, дознао сам за још две удовице, које су преузеле рад својих мужева; једна је била у Г. Каменграду (пре 15 год.), а друга у Хусимовцима (пре 20 год.), суседним селима Демишоваца код Санског Моста. А и у Грачаници се зна за неку Дудију да је правила лончиће за пећи. Тога се сећа Хасан Јахић, лончар у Стјепан-Пољу. Да ли је

---

[7]) H o l l I m r e, Adatok a középkori magyar fazekasság munkamódszereihez — Különlenyomat Budapest régiségei, XVII. Köt. — Budapest 1956 (Види извод на немачком језику).

правила још нешто, он не зна. Иначе, жене понегде само помажу мушкарцима у споредним радњама.

Већ је речено да се народно лончарство у нашој Републици нагло губи. Главни узрок је напредак села с којим нестаје отвореног огњишта и све јаче продирање употребе фабричког посуђа. Доста утиче и конкуренција србијанских лончара (из околине Пирота и Беле Паланке), којих данас има у сваком већем месту у Босни. Њихова роба је лепша (глеђосана), разноврснија и јевтинија. Опадање нашег лончарства у последњих 30 година показују и подаци у Савићевом делу кад се пореде са данашњим стањем. »У Д. Каменграду израђује 26 сељака лонце и црепуље и пећњаке за земљане пећи. У општини Главице (с. Бугојно) раде сељаци лонце и црепуље. У селу Уларице (с. Добој) има 56 сељака који израђују лончарију. У селу Дрињском (с. Вишеград) бави се 10—15 мајстора израдом лончарије. У селу Омањска (с. Тешањ) 6 мајстора бави се израдом лончарије. У селима Бритвици и Добрковићу ради по један сељак лончарију«.[8]) Иако је Савићев списак лончарских места у БиХ непотпун, и овакав какав је показује да се лончарство у току 30 година сасвим изгубило у три села: Д. Каменграду, Главицама и Дринском, а у Уларицама се смањило за више од пет пута.

Данас (1956) у више од половине лончарских места раде још само 1—2 лончара и њиховом смрћу изумреће и лончарство у тим селима, јер немају подмлатка. Млађи одлазе на рад у предузећа и фабрике, »боље им се исплати«. Са више лончара су још Вркашић, Демишовци, Пулац, Лијешево, Уларице, Омањска и Сивша. Још 1950 године А. Калмета је нашао у селима код Ивањске 5 лончара (Милошевићи 3, Дворани 1, Маменци 1) а 1956 год. била су свега двојица у Милошевићима.

Од места за која знамо да су некада у њима радили лончари, а данас их нема, позната су: Баљевац, Орубица, Бос. Градишка, Главице, Краље, Жегар, Ивањска, Мокроноге, Дринско, неколико села код Г. Вакуфа и Санског Моста. Свакако је лончарских места било још и више, о чему нам говоре имена села у нашој Републици, као што су: Лончари (преко 10 места), Лончаревац, Лончаник, Лончић, Лончац и сл.

Док се раније лончарска роба мењала у селима за пољопривредне производе, данас се углавном продаје за новац, али трампа још постоји. Лончарија се редовно продаје на пијацама оближњих већих места у пазарне дане. Извесне посуде раде се само по поруџбини (велики ћупови, дагаре, шехо-бардаци, оџаци и др.). Овом приликом исправљам навод П. Ж. Петровића да се »земљани печени вршници за продају не израђују, јер су их потисли метални вршници«.[9]) Они се, као што смо видели, у Босни на више места увелико још израђују и продају.

Основна сировина у лончарству је посебна врста глине, коју у разним местима зову разним именима: »лончаруша« (Ивањска, Малешићи), »земља« (Вркашић, Демишовци, Бистрица, Мркоњић Град, Д. Рујани), »лончарска земља« (Добриња, Брезова Коса), »гњила« (Д. Добрковићи), »бијела гњила« (Вишњица), »црепуља« (Лијешево), »ћил« (Уларице, Омањска, Сивша), »иловача« (Пребидоли, Красинац). — Припремање глине је свугде на сличан начин. Већи изузетак чине Добриња и Д. Рујани, где лончар реже глину ножем на танке листове, као што чине у Јеровцу, у Хрватској.[10])

Једино за белу керамику Вишњице и Лијешева глини се не додаје ништа, иначе, за мрку лончарију у свима местима се глини додаје стуцани и ситно просејани камен живац (калцит $CaCO_3$ у кристаластом облику) или ситни речни песак (кум). Ово се чини да би суђе било тврђе и да не пуца. Општи назив за

---

[8]) Мил. М. Савић, нав. дело, стр. 180.

[9]) Петар Ж. Петровић, О народној керамици у Југославији, стр. 267 — Extrait des Comptes rendus du IV-e Congrès des géographes et des ethnographes slaves — Sofia, 1936.

[10]) Viktor Pinter, Lončarstvo u Jerovcu, str. 69 — Vjesnik Etnografskog muzeja u Zagrebu, Knj. I — Zagreb.

камену прашину је »врста« (већина места), »врста« или »дврста« (Пулац), »дврста« (Баљевац), »врсца« (Мркоњић Град), »бијели камен« (Малешићи), »камен бјелац« (Стјепан Поље).

Заједнички лончарски назив врста (дврста, врсца) за ситно стуцани камен привлачи пажњу. У данашњем говору реч врста значи сасвим нешто друго. Др М. Барјактаровић приказујући лончарство у околини Берана (данас Ивангград) каже, да су лончари глини за црепуље додавали »зврст«, а глини за лонце »фрст« и мисли: »Врло је вероватно да су овај камен назвале жене по његовој особини, јер »свpствовати« у околини Берана значи: отпоран, дуготрајан«.[11]) Не упуштам се у разматрање ове претпоставке, али чињеница да реч врста (дврста) у значењу ситно стуцаног камена не постоји данас у нашем језику, а да је она у томе значењу у општој употреби код наших лончара, говори за њену старину. На ово сам скренуо пажњу нашем филологу др Јови Вуковићу и он је у Фасмеровом етимолошком речнику нашао да »дверстá« на руском језику значи крупан песак. А у Даљевом речнику савременог руског језика нашао сам, да је облик дверстá, архајски облик, а њему данас одговара дресва и значи крупан песак, наносни речни песак, ситан песак.[11a]) Јасно је, да стара руска реч дверстá и наша данашња лончарска реч врста одн. дврста (Баљевац у Херцеговини и Пулац у Босни) имају исто значење. Закључак се сам по себи намеће: наши народи донели су тај израз из своје старе постојбине, кад су били још у заједници или у суседству са руским народом. Да ли је он био и лончарски термин старих Словена, тешко је рећи. Не располажем потребном литературом, да бих овај закључак могао поткрепити аналогним терминима лончара код осталих словенских народа. Питање је доста важно, јер стоји у директној вези са питањем о пореклу словенске керамике уопште, о чему у науци постоје разна гледишта.[12])

»Врста« се по правилу додаје глини у сразмери 1 : 2, тј. један део врсте (или кума) на два дела глине. У Сивши, Стјепан-Пољу, Д. Добрковићима и Красинцу кажу, на два »хисета« или »исета« земље (hisse = део; арап. р.). Ретко се додаје врста или кум у сразмери 1 : 1 (Д. Рујани и неки лончари у Уларицама), као што је случај и код лончара у околини Берана.[13]) Додавање веће или мање количине врсте бесумње зависи од хемиског састава глине.

У Ивањској за израду »цвјећаре« (саксије за цвеће) додавали су глини стуцане рбине испуцалих лонаца да би цвећара била црвенија. Ћурчић наводи да су тако радили и преисториски лончари кад су правили лончиће за талење, да би боље издржали високу температуру.[14]) Из структуре сачуваних златарских лончића »кујунџија« лончара у Лијешеву не види се да је глини додавано ишта друго осим крупнијег песка.

Сви босански и херцеговачки лончари раде на ручном лончарском колу. Највише га зову »коло« (већина места), понегде »тећа« (Пулац; од тур. речи терџах = занатски сто), »котач« и »терџах« (Вишњица), »терџај« (Стјепан-

---

[11]) Мирко Барјактаровић, О старом лончарству и изради црепуља у околини Берана, стр. 52 — Пос. изд. Етнограф. музеја у Београду, Св. 6 — Београд 1936.

[11a]) Владимир Далъ, Толковный словарь живого великорусского языка — III изд. — Москва, 1903.

[12]) Josip Korošec, Uvod v materialno kulturo Slovanov zgodnjega srednjega veka, str. 181—206 — Ljubljana 1952; М. Гарашанин — Ј. Ковачевић, Преглед материјалне културе Јужних Словена, стр. 133—141 — Музејски приручник, бр. 3—5 — Београд 1950.

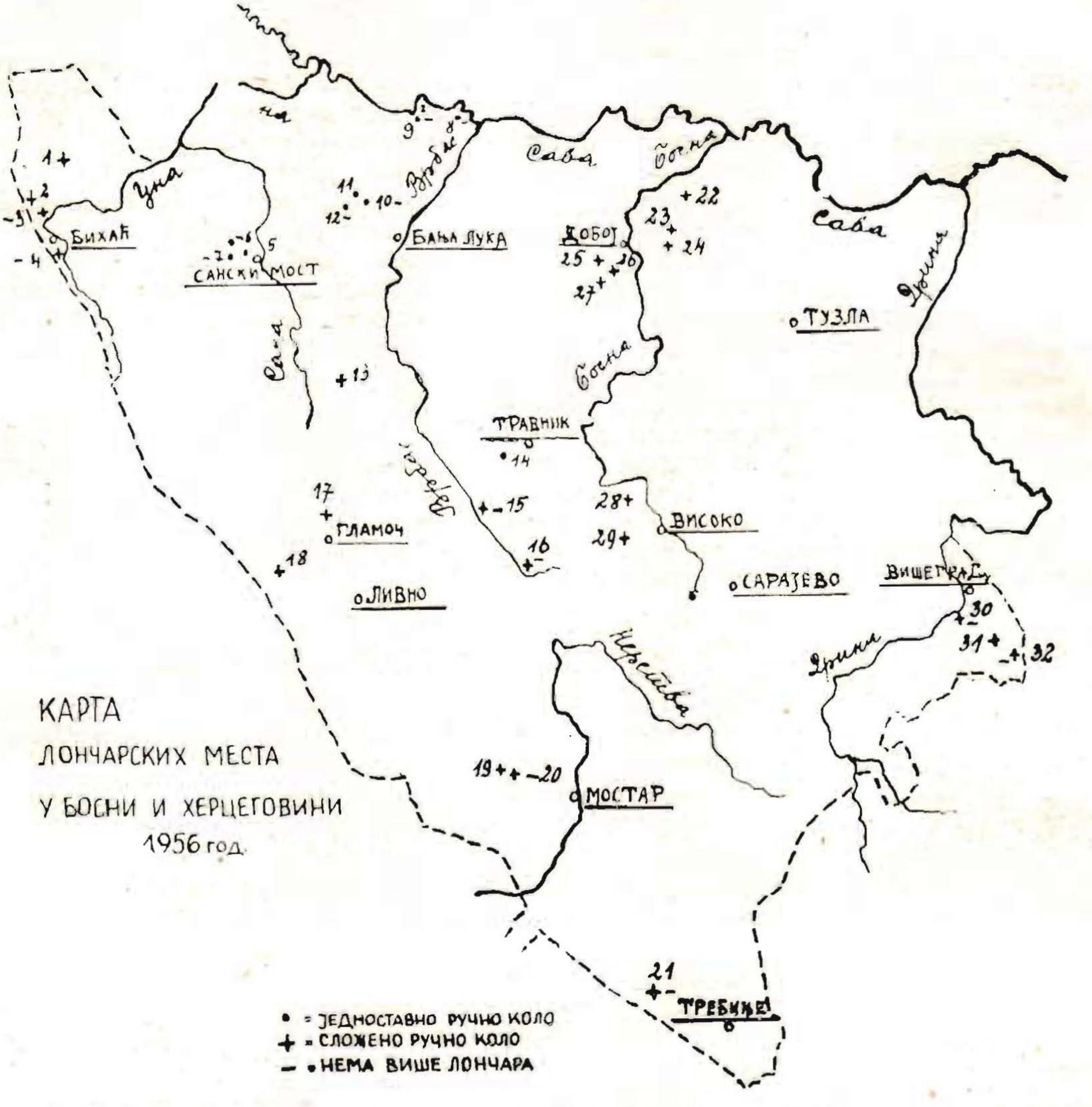
— Кад је овај чланак већ био сложен дошло ми је до руку дело: Włodzimierz Hołubowicz, Garncarstwo wiejskie zachodnich terenów Białorusi — Towarzystwo naukowe w Toruniu Prace prehistoryczne 3/4 — Toruń 1950 — На стр. 229 се наводи, да у пет села у разним крајевима западне Бјелорусије песак који се додаје глини лончари зову żarstwa, żerstwa. Очигледно ови изрази имају исти корен са нашим врста, дврста, зврст. Овим је утврђен важан податак на основу којег се може са великом сигурношћу закључити, да су ово лончарски термини старих Словена.

[13]) М. Барјактаровић, нав. чланак, стр. 51.

[14]) Вејсил Ћурчић, Лончарство у Орубици на Сави, стр. 29 — ГЗМ, XXII, 1 — Сарајево 1910.

Поље, Д. Добрковићи), »котур« (Вркашић, Демишовци), »колотура« (Пребидоли), »чекрк« (Д. Рујани, Красинац).

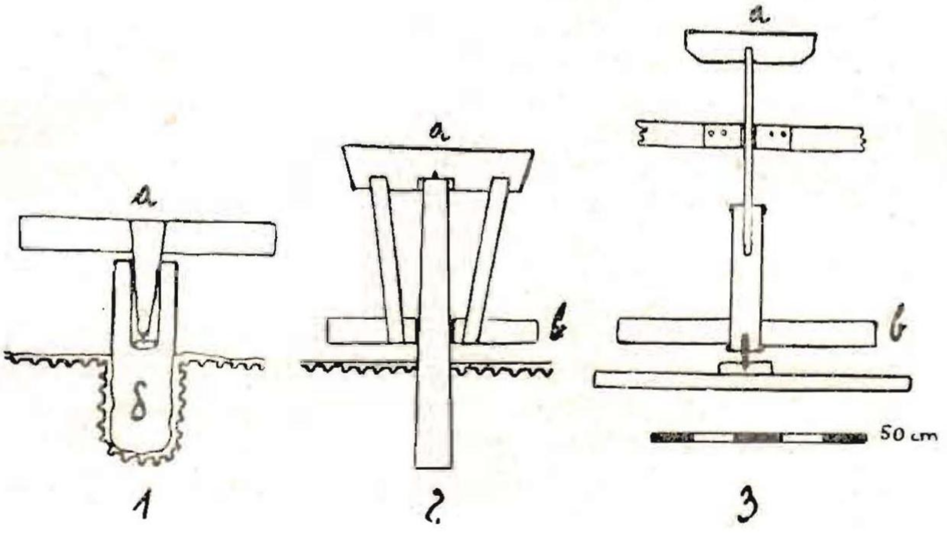
По својој конструкцији лончарско коло је простије и сложеније. Први тип има даску са учвршћеним клином на који се натиче трећи јединствен део у



1) Брезова Коса, 2) Вркашић, 3) Краље, 4) Жегар, 5) Демишовци, 6) Каменград, 7) Хусимовци. 8) Орубица, 9) Бос. Градишка, 10) Ивањска, 11) Милошевићи, 12) Дворане, 13) Мркоњић Град, 14) Пулац, 15) Главице (Бугојно), 16) Бистрица (Г. Вакуф), 17) Красинац (Гламоч), 18) Доњи Рујани (Ливањско Поље), 19) Доњи Добрковићи (Лиштица), 20) Доњи Градац (Мостар), 21) Бањевац, 22) Добриња (Модрича), 23) Малешићи (Грачаница), 24) Стјепан Поље (Грачаница), 25) Омањска, 26) Уларице, 27) Сивша, 28) Лијешево, 29) Вишњица, 30) Дринско, 31) Пребидоли (Рудо), 32) Мокроноге (Рудо)

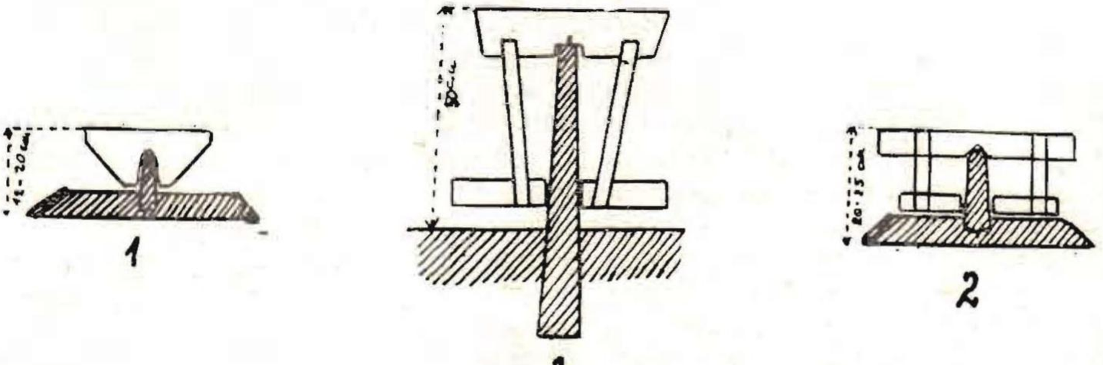
облику обрнуте зарубљене купе (Орубица, Демишовци, Каменград, Хусимовци, Ивањска, Дворане, Милошевићи, Пулац). Други тип има такође даску са клином, али трећи део није једноставан. Сложен је од округле плоче на којој се ради и укрштених пречага спојених с плочом усправним спојницама. Такав тип имају сва остала лончарска места (види карту).

Први, простији тип је старији. У свом чланку о словеначком лончарству др. Ј. Карловшек доноси слику развоја лончарског кола према Адолфу Риту.[15]) Наш простији тип је сличан античком грчком колу, али је по конструкцији обрнут. Код античког грчког кола, према Риту, **клин је спојен са котуром,** а не са постољем, и врти се у каменом лежишту. Зато изгледа мање вероватно да се ножно коло развило из оваквог античког кола, пошто је конструктивни скок од једног до другог превелик (сл. 10). Напротив, његов развој из оних типова каквим се служе наши лончари још и данас, природнији је и логичнији. За



Сл. 10 — Развој лончарског кола по Адолфу Риту: 1) грчко коло; а) дрвена плоча, б) камени лежај; 2) средњевековно ножно коло; в) коло; 3) ново ножно коло (према Ј. Карловшеку, Таб. IX, сл. 1)

развој у правцу ножног кола довољно је само продужење осовине увисину. На нашој слици 11 то се врло лепо види. На жалост, немам при руци Ритових дела (Rieth Adolph: Die Entwicklung der Töpferscheibe, Leipzig, 1939; Die antike griechische Töpferscheibe in Jugoslawien noch in Gebrauch), те не знам како је документовао своје тврђење о развоју лончарског кола, кад је већ познавао и наше



Сл. 11 — Вероватан развој лончарског кола: 1) наше једноставно и 2) сложено ручно коло, 3) средњевековно ножно коло

примитивно коло. Калмета се позива на Ритов чланак о старом грчком колу у Југославији и вели: »старогрчко ручно лончарско коло из VI стољећа пр. н. е. је **идентично** (подвукао Цв. П.) оном рецентном из Калуђеровца у Лици, а ми бисмо додали и онима нашим из Пулца, Ивањске и Демишеваца« (види код

[15]) Jože Karlovšek, Lončarstvo na Slovenskem, Tab. IX — Slovenski etnograf, L III—IV — Ljubljana 1951.

Калмете нап. 19 на стр. 164). Ово се тврђење не слаже са сликом коју је донео др Карловшек.

Слика Рибаковљеве реконструкције старог словенског кола није јасна. Ако је тачно шта каже др Корошец, наиме, да то коло »некако устреза IV. типу вретена Jakimovicza in Knorra« (нав. дело, стр. 213), онда је његов клин учвршћен за базу, а не за плочу кола, јер »Тип IV има же пополнома **равно плошчо, ки се обрача на сами оси«** (стр. 212; подвукао Цв. П.). Ни Корошчев опис Рибаковљевог кола »катерега ос лежи в лежају базе« није прецизан, пошто се оно »ос лежи у лежају базе« може двоструко тумачити.[16]) Изгледа и природније и вероватније да је прототип лончарског кола било коло чија је осовина била причвршћена за базу, као што је то код простијег типа кола наших лончара.

Калмета је сасвим у праву кад оспорава Корошчево мишљење да ручно коло нема довољно лабилности ни довољно инерције да би се на њему могле израђивати посуде на којима се изнутра виде хоризонтални кругови као трагови израде на колу и да ти трагови могу настати тек употребом ножног кола.[17]) Међутим, та је чињеница ван сваке дискусије. Ко год је гледао нашег лончара при раду на ручном колу могао се уверити да његово коло има сасвим довољно потребне и лабилности и инерције. Хоризонтални кругови, а могу бити и спирале, што зависи од начина дотеривања зидова, за које Корошец претпоставља да су могући само на производима ножног кола, сасвим се лепо виде и на нашим лонцима. Они потичу од последњег дотеривања лончарским ножем или дашчицом. Ако је последње дотеривање извршено мокром крпом, тих трагова нема.

Потпуно се слажем с Калметином сумњом да је икада постојала техника израде лонаца какву претпоставља Рибаков.[18])

Од осталог алата нашим лончарима су заједнички дрвени нож или дашчица, парче кожице или крпе, дрвена шараљка, посебна или на једном крају ножа. У Добрињи се раније употребљавало и дрвено »бочило« којим се бочила средина лонца. У Вишњици и Лијешеву боче обичном дрвеном кашиком. Једино у Брезовој Коси и данас за бочење служи посебна алатка, нож »дубач«. Сви остали лончари боче десном руком, односно савијеним кажипрстом. Вероватно је бочило као посебна алатка доцнијег порекла.

А. Калмета је код наших лончара нашао две основне технике: 1) плетење и 2) извођење. Међутим, у Пребидолима, Д. Рујанима, Красинцу и Д. Добрковићима у примени је и трећа техника, коју можемо назвати техником »зидања« (Таб. I). По начину додавања глине и начину формирања лонца ова је техника остатак прастарог начина израде лонаца слободном руком (без кола). Л. Нидерле вели да су Словени и кад су се упознали са лончарским колом и даље радили лонце слободном руком. »Али се и даље налазе лонци рађени у руци, а особито **лонци израђени »налепом« од ваљчића глине стављаних један на други** (подвукао Цв. П.) или свијених спирално од дна навише, но то само у старијем степену.«[19]) Како видимо, тај »старији степен« задржао се у оба вида све до наших дана. Лончари у поменутим местима на формирано дно лонца »зидају« глинене обруче, а после их дотерују и боче руком. Временски је по свој прилици техника зидања старија од плетења, пошто је плетење виши и практичнији начин рада. Извођење је ван сваке сумње доцнијег порекла. Оно претпоставља дужи период искуства у недостацима зидања и плетења, што је навело лончара на бољи и савршенији рад. У начинима рада наших лончара имамо сигуран увид у рад лончара далеке прошлости и у развитак лончарске технике. Самим тим отпадају и неке претпоставке и сумње, које су се јављале у научним радовима о лончарству.

---

[16]) Јосип Корошец, нав. дело, стр. 212—213.

[17]) Јосип Корошец, нав. дело, стр. 210; А. Калмета, нав. чланак, стр. 164, нап. 19.

[18]) Јосип Корошец, нав. дело, стр. 213.

[19]) Лубор Нидерле, Словенске старине, стр. 249 — Мат. срп., Нови Сад 1954; Јосип Корошец, нав. дело, стр. 210.

За технику плетења предложени термин можемо усвојити, јер се њиме служи већина наших лончара (Вркашић, Демишовци, Лијешево, Вишњица, Добриња), иако је овде употребљен у преносном смислу. Уствари, глинени ваљутак се не плете, већ спирално додаје и зато су изрази »нашијева« (Ивањска), »навија« (Пулац), »домеће« (Малешићи), »додаје« (Уларице) — адекватнији самој радњи.

Почетно парче глине којим почиње израда суда носи разне називе: »топ« (Вишњица, Лијешево), »ћутак« (Ивањска), »колач« (Уларице, Омањска, Сивша, Брезова Коса), »дно« (Пулац), »гута« (Пребидоли). Да се почетно парче глине од кога ће се направити дно не би прилепило за коло, оно се с оне стране којом ће се метнути на коло посипа врстом (Ивањска, Малешићи, Стјепан-Поље), пепелом (Лијешево, Добриња). У исту сврху лончари Уларица и Д. Добрковића не посипају парче глине већ коло, и то пепелом (лугом), а лончари у Пребидолима, Д. Рујанима, Красинцу и Брезовој Коси посипају коло врстом. Према томе, посипање пепелом није карактеристика искључиво новопазарских лончара,[20]) већ се у Босни и Херцеговини примењује у неколико места. Ова пракса наших лончара потврђује Ритову претпоставку »ки домнева, да је била при изделовању посоде плошчица посута с пепелом али с песком, да би се препречило евентуално злепљење«, а што је Питиони оспоравао.[21])

Код техника зидања и плетења дно се може формирати на два начина: а) са почетком зидова и б) без почетка зидова будућег лонца. У првом случају лончар завуче палац или кажипрст десне руке у средину почетног парчета и њиме истискује глину према периферији, а дланом леве руке дочекује глину споља и тера увис, окрећући уједно и коло. Добивено дно и почетке зидова лончар даље дотерује прстима: равна дно, а зидове тањи. Овако почињу рад, с извесним незнатним разликама, лончари већине наших лончарских места.

По другом начину дно се формира без почетка зидова. Почетно парче лончар на колу руком растањи да буде равно и танко, а прстом или ножем обележи обим дна. Затим по обележеној линији »угради« унаоколо глинени ваљак и прстима десне руке пригњечује га за периферију дна, а левим дланом га споља дочекује и исправља увис.

У оба наведена случаја рад се може наставити даље, било зидањем (Пребидоли, Д. Добрковићи, Д. Рујани, Красинац) било плетењем (напред наведена места).

Код технике извођења при формирању дна из почетног парчета, десним палцем истиснута глина се **не дочекује левим дланом, већ осталим прстима десне руке**, значи, глина се обрађује само десном руком, док лева окреће коло. Овако добивен почетак се даље дотерује »извођењем« и »преузимањем«. Извођење се врши мокром кожицом (крпом), која се обухвати палцем и суседним прстима десне руке, па се, почевши од дна, глина »вуче брду«, извлачи увис. Тако изведен зид се сада »повраћа« или »преузима«. То се ради палцем и пазухом средњака и прстењака десне руке (без кожице), тј. зидови се снизују, а потом се поново изведу помоћу кожице као први пут. Овим радњама, извођењем и преузимањем добију се потребно танки и једнако дебели зидови. За цело то време лева рука само окреће коло.

Друга основна карактеристика технике извођења је израда целог мањег лонца из почетног парчета глине, без икаквог даљег додавања глине.

Посебна варијанта технике извођења је рад лончара у Брезовој Коси. Док се код извођења од почетног парчета начини цео лонац извођењем и преузимањем, код ове варијанте се на дно дода »шваљак« и из њега **»истежу« зидови лонца с обе руке и без преузимања.** Рад с обе руке и »истезање« зидова указује на примитивни облик технике из које се вероватно развило право извођење.

---

[20]) А. Калмета, нав. чланак, стр. 160.

[21]) Ј. Корошец, нав. дело, стр. 212 и нап. 168.

Техником извођења раде лончари у Милошевцима (Ивањска) Уларицама, Омањској и Сивши. У ова три последња места лонче изведено из почетног парчета зову »извлачак«.

Технику извођења А. Калмета замишља »као технику моделирања лонца на ножном колу пројицирану на ручно коло, гдје је функцију ноге преузела лијева рука, а модифицирана техника извођења лонца са двије руке пренесена на једну, десну руку«.[22]) Не верујем да се уопште могао процес тако одвијати. То би било могућно или под претпоставком да је ножно коло било у употреби пре ручног, а то је искључено, или да су лончари ручног кола видели рад на ножном колу, па га почели делимично примењивати у свом раду. И то је такође тешко примити. У вези с овим питањем потребно је скренути пажњу на рад лончара у Лијешеву и Малешићима. Они у извесним моментима, кад су им запослене обе руке око лонца, **окрећу коло левом ногом.** Зар ово не указује на природни пут којим је ишао развој од ручног ка ножном колу? Још нешто. Наши лончари који раде на једноставном типу кола (Демишовци и др.) седе на његовој дасци при земљи. Сви остали, који раде на сложеном колу (Уларице и др.), седе поред кола на троношцу или клупици, пошто им је површина кола на којој раде издигнута. И ово померање седишта увисину са померањем висине кола иде такође у правцу развоја ка ножном колу, како сам то приказао на сл. 11.

Као што глину наши лончари називају разним именима, исти је случај и са називима глинених ваљака, који се при раду додају: »ваљак« (Вишњица, Добриња), »ваљутак« (Пулац, Лијешево), »ћутак« (Ивањска), »коленика« (Демишовци), »шуљак« (Вркашић), »гудељ« (Бистрица), »свртак« (Малешићи), »фетиљ« (Уларице, Омањска, Сивша), »засучак« (Пребидоли), »оваљак« (Стјепан-Поље), »тура« (Д. Рујани), »курељ« (Д. Добрковићи), »шваљак« (Брезова Коса).

Печење израђеног и осушеног посуђа обавља се већином на отвореном месту: плићој јами у дворишту или ископаној у страни поред куће. У правим пећима пеку лончари у Вркашићу, Брезовој Коси, Вишњици, Лијешеву и Красинцу. У Уларицама, Омањској и Сивши отворено огњиште са три стране само заграде циглама, да утроше мање дрва. Раније су и они пекли на потпуно отвореној ватри. У Стјепан-Пољу лончар има у затвореном простору, згради, ископану јаму озидану циглом (дубока око 60 см, широка око 60 см, дугачка око 1,70 см). У овој јами он прво суши своје суђе изнад слабе жеравице, а затим га на јакој ватри пече. Највероватније је да су све ове пећи новијег порекла, што се за ону у Вркашићу и сигурно зна.

Од давнина лончари свих народа служе се разним средствима да би им производи имали већу чврстину. Наши лончари примењују »каљење«, израз преузет од ковача. У преносном смислу »каљење« се изводи и у народном бојењу, да боје буду сталније. Од наших лончара једино лончар у Д. Добрковићима не кали своје производе. Он то сматра непотребним с обзиром на квалитет његове глине. Не кали се ни бела керамика Вишњице и Лијешева.

Из ватре извађени усијани лонци замачу се у »кал« или »обару« да се »кале«, »вране«, »обаре«. Кал се спрема од пшеничног (јечменог, раженог) или кукурузног брашна размућеног у води. Ова каша је доста густа и пошто се за време каљења троши, у њу се долева потребна количина воде. У Уларицама, Омањској и Сивши кал се прави од корена бујади (Pteridium aquilinum), чему неки додају и мало чаџи, ако је мало папрати. Слично су кал правили и белокрајински лончари у Словенији.[23]) Од приређеног кала и начина како се усијани лонац у њему замаче и окреће зависи његова боја и шаре које су карактеристичне за поједина места и лончаре. Извесни крајеви траже потпуно црне лонце, а други шарене.

---

[22]) А. Калмета, нав. чланак, стр. 156.

[23]) Dr Janko Lokar, Iz Bele Krajine, str. 16 — Carniola II — Ljubljana; Jože Karlovšek, nav. članak, str. 93.

Босанско-херцеговачко лончарство не зна за глеђосање (глазирање). Поред осталих и ово је једна од карактеристика нашег старог лончарства. Не постоји предање, нити се памти да је икада који босански лончар своје лонце глеђосао.

Ако изузмемо црвеном бојом шарану керамику из Вишњице и Лијешева, која јасно указује на њено источно порекло, орнаментика наших лончара је врло једноставна. Она је мањевише уједначена по мотивима, па, донекле, и по месту на посуђу. Код лонаца је најчешћи следећи распоред: непосредно испод врата је низ косих убода изведених зупцима шараљке или ножа. Овај се орнаменат најчешће зове »обруч«. Затим долази валовита линија, која често прелази у цик-цак линију, једноставна, изведена врхом ножа, или вишеструка, изведена зупцима шараљке. (Таб. IV). Украшавање се изводи при лаганом обртању кола. Као украс служи понекад и пластичан обруч на рамену, са косим удубљењима по себи. Код великих ћупова обручи су истовремено и појачање бокова. По правилу, орнаменат је на горњој половини лонца, ређе и на доњој. Украшавање отисцима прстију ређе је на лонцима, а више се примењује на пекама (Вркашић, Брезова Коса, Ивањска, Добриња, Уларице) и пржуљама за млеко (Уларице). Отиске прстију имају лонци из Лијешева, Уларица и Д. Рујана.

Орнаментика наших лончара по својим мотивима, а и по распореду и смештају, одговара орнаментици старе словенске керамике.[24]) Археолог др. М. Васић у својој расправи о старосрпским налазиштима, у вези са заједничким орнаментима на средњевековној грнчарији у Србији, Чешкој и Кавказу, поставља неколико важних питања с обзиром на порекло старе српске културе. Он сматра да је паралелним појавама на поменутој грнчарији заједнички извор на малоазиској обали Црног Мора.[25])

Посебан знак на дну лонца (са спољне стране) имају лонци из Орубице, Демишоваца, Д. Добрковића и Д. Каменграда[26]) (сл. 7 и Таб. V). Из наше стручне литературе је познато да сличне знаке имају лонци у долини Рашке, Злакоси код Ужичке Пожеге, Скопској Црној Гори, Белој Крајини у Словенији.[27]) А и стара словенска керамика такође има на дну разне знакове.[28]) Смисао ових знакова се у науци различито тумачи. Једни мисле да су то симболични знаци у вези са извесним веровањем, други, да су знаци појединих произвођача лончара или кућни, родовски (Види поменуто дело др Ј. Корошца). У вези са својом тезом о малоазиском утицају на нашу стару културу Васић мисли да при решавању значења знакова, он их зове »маркама«, на дну лонаца, треба узети у обзир и утицај хришћанства из Византије (словенски апостоли Ћирило и Методије), јер: »Најпосле од важности је и то, што је најчешћи облик марке: крст, крст у кругу итд., који као да такође наглашавају њихову везу са хришћанством«.[29]) Без обзира на разна тумачења, данас су они код наших лончара изгубили сваки симболични карактер и служе или као проста шара или као знак распознавања, а задржавају се по снази традиције. — Густи концентрични кругови на дну лончарских производа из Вркашића нису никакви

---

[24]) Ј. Корошец, нав. дело, стр. 218.

[25]) Др М. М. Васић, Старосрпска налазишта у Србији, стр. 76—88, Старинар, Нови ред, Год. I, Св. I — Београд 1906.

[26]) Два лонца из Доњег Каменграда код Санског Моста, у збирци Етнограф. музеја у Београду (Инв. бр. 16.608 и 16.609), веома лепог облика, потпуно црни, имају на дну круг са тачком у средини.

[27]) Петар Ж. Петровић, О народној керамици у долини Рашке, стр. 16; Бисенија Перуничић, О изради лонаца у Злакуси код Ужичке Пожеге, стр. 45 — Пос. изд. Етнограф. музеја у Београду, Св. VI — Београд 1936; Миленко С. Филиповић, Женска керамика код балканских народа, стр. 92—96 — Пос. изд. САН, Етн. институт, Књ. 2 — Београд 1951; Др Јанко Локар, нав. чланак, стр. 16—17; Rajko Ložar, Staroslovansko in srednjeveško lončarstvo v Sloveniji, str. 209—211 — Glasnik Muzejskega društva za Slovenijo — L. XX, Sv. 1—4 — Ljubljana 1939.

[28]) Ј. Корошец, нав. дело, стр. 93 и сл. 95; Др М. М. Васић, нав. чланак, стр. 78—80, сл. 13 и сл. 31, г, д, е, ж; Лубор Нидерле, нав. дело, стр. 120.

[29]) Др М. М. Васић, нав. чланак, стр. 87.

[30]) Петар Ж. Петровић, нав. чланак, стр. 268.

посебни знакови, иако би на први поглед човек то помислио. Ти кругови су остаци трагова годова чамове дашчице, којом се дно мало дотера, кад се готова посуда скине с кола.

У свом раду О народној керамици у Југославији, П. Ж. Петровић је навео ове типове земљаних лонаца: а) моравско-вардарски, б) босански, в) личко-приморски, г) чрномељски и д) белокрањски. За прва три каже да су добро познати, а друга два су још (1936 год. — Цв. П.) недовољно проучени.[30]) За поделу лонаца на ове типове Петровић се служио односом висине према пречницима врха, грла, бока и дна.[31]) А. Калмета у нап. 16 на стр. 162 свога рада омашком наводи да Петровић »доноси скициране профиле петоро лонаца, дијелећи наше лонце« на поменуте типове. Уствари, на сл. 5 Петровић доноси 8 профила лонаца из разних крајева Југославије, али то нису профили наведених пет типова. Ни међу тим профилима, ни међу изнесеним бројчаним односима висине лонца према одговарајућим пречницима нема лонца из Босне. Тако се из Петровићевог рада не види која карактеристична обележја има босански лонац. Истина, аутор за њега тврди да је добро познат, па га ваљда зато и не описује, мада је у оно време у нашој стручној литератури био приказан само лонац из Орубице.

Велику сличност простих земљаних лонаца из разних крајева Југославије Петровић тумачи подједнаким квалитетом глине. »Облик простих земљаних лонаца зависи на првом месту од глине, па тек онда од ствараочеве замисли какав ће дати облик свом лонцу. Јер, лонцу од пескушне глине се не могу дати различни облици као што се то може учинити са лонцима од чисте глине. Отуда долази она велика сличност преисторијских и наших данашњих лонаца од пескушне глине. То нам најбоље сведочи велика сличност, ако не и истоветност лонаца из околине Ужица и Новог Пазара са лонцима из Орубице, у Босни, или лонаца из Шуљковца у Белици са лонцима у Корените у Јадру, а који немају готово никаквих међусобних утицаја. Зато се код лонаца, израђених од чистије глине, разликује више типова него код пескушних.«[32]) Не бих се с овим мишљењем могао у свему сложити. Тачно је да је финија чиста глина подеснија за моделовање од грубе глине којој се још додаје чак и ⅓ или ½ камене прашине. Али претежно, на првом месту, објашњавати квалитетом глине сличност наших лонаца, не изгледа ми ни убедљиво, ни оправдано. Јер, пре свега, исти квалитет глине дозвољава доста разноврсне облике лонаца, напр., лонац из Д. Каменграда и лонац из Пребидола, или лонац из Добриње и лонац из Д. Рујана. Од исте се глине праве и други лончарски производи разноврсних облика. Мислим да би се велика сличност наших лонаца пре могла објаснити њиховом функцијом на отвореном огњишту. За то говори и данашња разлика у облику лонаца за огњиште од оних за вешање о вериге и за штедњаке. Ови последњи (котлаче и шпоретњаци) по правилу имају шире дно. Томе је узрок што лонац на штедњаку или обешен о вериге изнад ватре треба да има не само косе бокове већ и шире дно, пошто је дејство ватре у оваквој употреби лонца управљено првенствено на дно. Код лонца за огњиште ватра делује само на његове бокове, ради чега је потребно уже дно, да би бокови били што косији. Ова се разлика види у приложеним прегледима I, II и IV, V. У погледу облика наших лонаца несумњиво знатну улогу игра и традиција.

На основу приложених прегледа бројних односа одговарајућих пречника према висини (прегледи I, II, III и VI), можемо утврдити да су босански лонци нешто шири од србијанских и личких. Док србијански лонци (према Петровићевим подацима) висине 20—21 см (просечно 20,50 см) имају највећи пречник бока од 14—17,50 см (прос. 16,62 см), босански лонци висине 20—21 см (прос. 20,30 см) имају ширину бокова од 21—23,56 см (прос. 22,42 см). Лички лонац висине 24 см има пречник бока свега 16 см, а босански лонац те висине има пречн. бока 22,60—26 см.

---

[32]) Петар Ж. Петровић, нав. чланак, стр. 268.

[31]) Петар Ж. Петровић, нав. чланак, стр. 267.

Основни облик босанског лонца је **јајаст** са највећом ширином бока нешто изнад средине висине лонца, ређе тачно на половини висине.

За типичне подврсте карактеристичне су у с н е и в р а т. Већа или мања развраћеност, ширина профилиације усана, шири или ужи врат, показују локално порекло. У том погледу лонце је много теже разврстати. Прелаз бочних страна у врат је постепен, у правилном луку. Нагао прелаз је изузетак, као, напр., у неких лонаца Д. Рујана. Најужи врат имају лонци у Д. Добрковићима, готово га и немају. Узане вратове имају и лонци у Демишовцима, Лијешеву, Д. Рујанима и Брезовој Коси. Нешто шири врат је карактеристика лонаца из Уларица, Добриње и Орубице. Најшире вратове имају лонци Вркашића.

Најслабије развраћене усне имају лонци из Д. Добрковића, Д. Рујана и Вркашића. Руб усана је с горње стране или заобљен (Д. Добрковићи, Д. Рујани) или раван (Уларице, Добриња, Лијешево, Демишовци). Профил усне са спољне стране је по правилу заобљен или раван укосо напоље. У томе једини изузетак чине лонци Уларица. Код њих је тај профил четвртаст, и то је такође једна од одлика уларичких лонаца. Зато је и профил лонца који А. Калмета означава под знаком питања као из Ивањске,[33]) посве сигурно уларички лонац, јер му је профил усне четвртаст.

Добар познавалац нашег лончарства лако ће по шарама од каљења познати лончарски локалитет. Ту не само да постоје разлике међу местима, већ и међу лончарима истог места, па је стога беспредметно неко разврставање.

Ако изузмемо Вишњицу и Лијешево (белу керамику), за које смо видели да имају посебно место у нашем лончарству, основни производ наших лончара су л о н ц и и п е к е. Лонци имају разне облике (и величине), са ручицама или без њих. Има места у којима се они израђују само без дршки (Ивањска, Пребидоли) или само са дршкама (Пулац, Брезова Коса), али већином се раде и једни и други. Понегде се лонци уопште не израђују (Стјепан-Поље, Краље). Слично је и са пекама (црепуљама). Остале врсте земљаног посуђа се израђују негде више негде мање. Бардаке данас раде само Пулац, Вишњица и Лијешево. Ова два последња места израђују и буце (крбуље), које су по облику сличне врчевима у Птујском музеју.[34])

Има производа који се израђују само у једном месту. Тако Ивањска израђује с в о д а к за хватање капљевине са ражња, Демишовци м а с л е њ а к за топљење масла, Добриња ћ а с к у за »млевење« (трење) пржене каве, Лијешево ш е х о - б а р д а к за узимање абдеста, Вишњица ш е р б е т њ а к за кување воде за каву, Уларице (Омањска, Сивша) к а в е њ а к за кување каве (цезвица). Уларичком кавењаку јако је слична земљана цезва у Горњој Пчињи[35]) и »рукатка« из Лике у збирци Етнографског музеја у Београду (инв. бр. 2074). Овај облик, са положајем сиска под углом од 90° према дршци, има и мала посуда за либацију, нађена у Доњој Долини (Археолошка збирка Земаљ. музеја у Сарајеву, инв. бр. 23.599). Тако је и л е ђ е н за прање руку (Вишњица, а раније и Лијешево) веома сличан суду у коме књажевачки лончари при раду држе воду (примерак у збирци Етногр. музеја у Београду, инв. бр. 2043).

Међу посебним производима свакако је најинтересантнији о ц а к у Малешићима (сл. 12, а). По свом облику и функцији он потпуно одговара посуди с индонежанског острва Јаве, где је урођеници употребљавају као малу пећ на којој у лонцу кувају пиринач (сл. 12, б).[36]) Оцак праве само Делићи у Малешићима, чији је деда научио лончарски посао у Стјепан-Пољу, али ту се оцаци не праве. По изјави данашњег јединог лончара у Стјепан-Пољу (Хасана Јахића), нису се ни раније радили. Атиф Делић мисли да је то његов отац сам измислио,

---

[33]) А. К а л м е т а, нав. чланак, стр. 166, сл. 12, бр. 2.

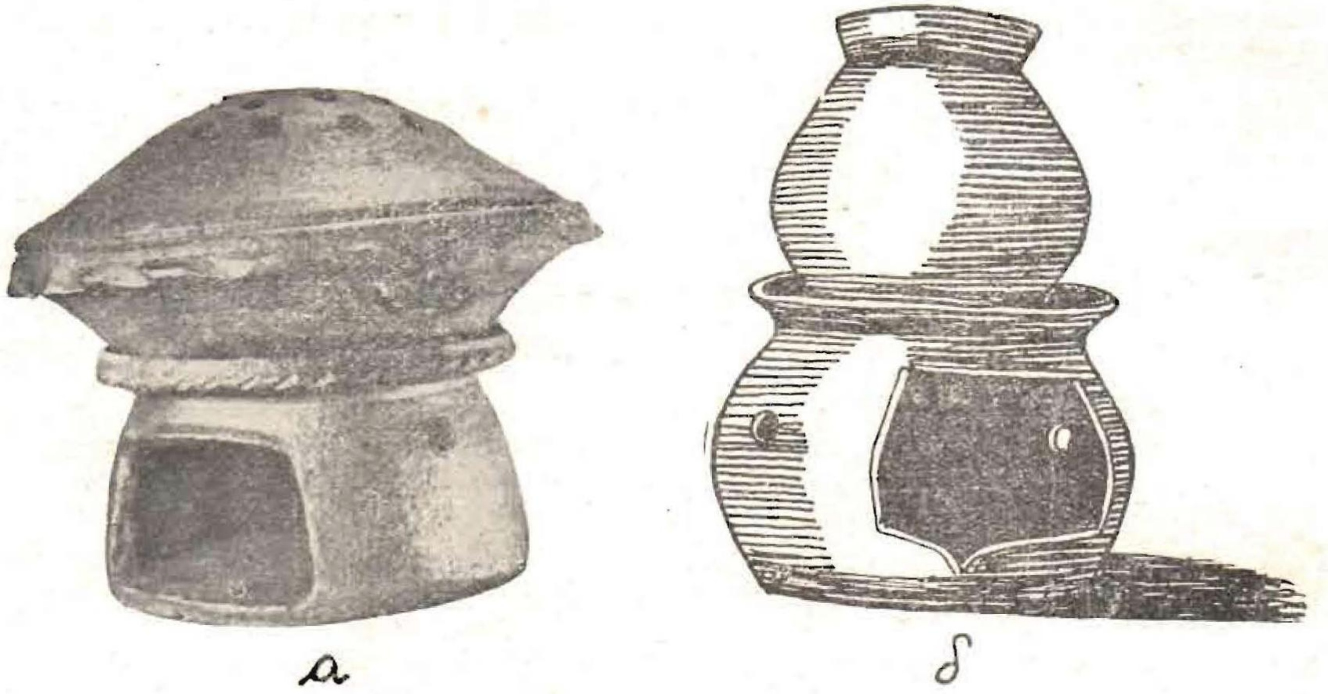
[34]) Р а ј к о Л о ж а р, нав. чланак, стр. 206, сл. 22, ј-1.

[35]) Д р М и л. С. Ф и л и п о в и ћ и П е р с и д а Т о м и ћ, Горња Пчиња, фот. 10 — САН, Срп. етн. зборник, Књ. LXVIII — Београд 1955.

[36]) D r F r i e d r i c h R a t z e l, Vőlkerkunde, I Band, S. 389 — Zweite gänzl. neubearb. Auflage — Leipzig und Wien 1894.

гледајући на огњишту мала заграђена ложишта са два камена или цигле. Пре ће бити да му је неко причао о том оџаку, који га је негде видео, највероватније на путу за хаџилук, а на хаџилук иду и муслимани из Индонезије (малекити, маликије). Јер, оволика сличност тешко се може друкчије протумачити. — Интересантан је случај и са вишњичким грцама у понекој сурахији. Грце се примењују у лончарским производима још од преисториских времена. У Земаљском музеју у Сарајеву, међу дечијим играчкама ископаним у Доњој Долини, нађене су и земљане звечке са грцама (Археол. збирка, инв. бр. 25.680 и 29.820). Звечке својим обликом потпуно одговарају данашњим дечијим звечкама. Грце налазимо на страни, например, у шупљим постољима неких ваза старе америчке културе.[37]) Наши вишњички лончари свакако су сурахије са грцама примили од Турака.

При употреби имена за лончарске производе треба бити обазрив, ако не желимо пасти у грешку. Као што је случај и у другим областима, тако и у лончарству народни називи нису уједначени. Исто име означава често у разним



Сл. 12 — а) Оџак са пршуљом за млеко из Малешића (Грачаница), б) пећица са лонцем за кување пиринча са острва Јаве

местима сасвим различите предмете. Тако дагара може бити посуда за млеко (Ивањска, Пулац, Мркоњић Град), за држање жеравице (Вркашић), за печење јагњади (Малешићи); рукатка је лонац са лучном дршком пребаченом одозго (Пулац, Мркоњић Град, Красинац), са једном дршком са стране (Вркашић Демишовци); тенџера је лонац са поклопцем за кисељење млека (Вишњица), за кување јела (Д. Добрковићи), здела са шупљикавим поклопцем за млеко (Уларице, Стјепан-Поље); црепуља је здела са шупљикавим поклопцем за варење млека (Лијешево), за печење хлеба (Пребидоли).

Суд под којим се пече хлеб на огњишту зове се: пёка (Добриња, Малешићи, Стјепан-Поље, Д. Рујани, Красинац), покљука или пека (Ивањска), цријепња или пека (Уларице, Омањска, Сивша), пеква (Вркашић, Демишовци, Мркоњић Град); црипуља (Краље); црепуља (Пребидоли); саксија (Д. Добрковићи). Под земљаним сачем се пеку пите у тепсији (Стјепан-Поље, Д. Рујани).

---

[37]) Dr Friedrich Ratzel, nav. delo, str. 608.

Сви наши лончари велики лонац зову ћуп (тур. р. = лонац), само га у Лијешеву зову врчва, како га зову и у Горњој Пчињи у Србији.[38])

Има случајева да се назив суда преноси на суд сличне функције, али начињен од другог материјала. У околини Гламоча (с. Јакир) дрвени суд за воду облика мање фучије зову »бардак«, а сличан дрвени суд у околини Травника (с. Караула) зову »буца«, док је буца у Вишњици велики земљани крчаг. У неким крајевима »крбуља« је суд начињен од сирове коре дрвета (јове, леске, липе), а у Лијешеву крбуља је земљани крчаг.

ВЕЗЕ СА ДАВНОМ ПРОШЛОШЋУ

У нашој стручној литератури и науци одавно је уочена велика сличност између данашњих наших лонаца и пека и оних средњевјековних, па и оних из преисториског времена. Сматрам да је излишно понављати сва та запажања. Заинтересовани ће их наћи у делима помињаним у овом раду. Производи босанско-херцеговачких лончара ту констатацију још једном више богато поткрепљују. По материјалу, алату, начину израде, облицима и орнаментици наше народно лончарство се наслања на нашу средњевековну керамику, а преко ње и на преисториску. Такође су и основни производи исти: лонац и пека (црепуља). Лонац је заједничко име за све локалитете, док врсте лонаца имају посебна имена (обручан, круглаш, котлуша, котлача, бакра, репа, рукатка, тенцера шпоретњак, извлачак, дvajешњак, обручњак, ћуп). Локални називи за црепуљу су раније наведени.

Досадашњи познати подаци о лончарству Јужних Словена доказују да су Јужни Словени имали своју керамику не само »у својој најстаријој прошлости на Балканском Полуострву«[39]) већ и пре доласка на Балкан, још кад су били у заједничкој домовини. О томе говори старословенско лончарско коло (Рибаков), а можда ће то потврдити и наш општи лончарски термин »врста«.

Већ је уочено да је наше лончарство задржало од илирских времена до данас два основна производа, лонац и пеку, у неизмењеном облику. Међутим, у нашем лончарству има још производа који свој облик вуку такође из те прошлости. Златарски лончић »кујунџија« сличан је онима из преисториског насеља у Доњој Долини, којих у Археол. збирци Земаљског музеја има неколико.[40]) Затим поклопци наших лонаца су идентични онима из преисториског насеља у Рипчу (у истој збирци, инв. бр. 9.360 и 18.529).

Карактеристично је да пеку сем Јужних Словена остали словенски народи немају. Сматра се као сигурно да смо је примили од Илира.[41]) У преисториском насељу Рипчу код Бихаћа нађена је једна цела мања пека купастог облика (вис. 16,20 см, пречн. 30 см) и једна дршка од веће пеке. Облик је у основи исти као код данашњих пека.

Овом приликом бих се осврнуо на мишљење Р. Мерингера да је пека »једно од **обиљежја сиромаштва** (моје подвлачење) — где није било могуће имати у кући крушну пећ.«[42]) Пеке су обележје примитивне културе, а не сиромаштва. Њоме су се служили, а и данас се служе, и сиромашнији и имућнији. Она је објекат културе отвореног огњишта, а не сиромаштва, као што ни хлебне пећи нису обележје богатства.

---

[38]) Др Мил. С. Филиповић и П. Томић, нав. дело, стр. 32 и фот. 6.

[39]) П. Ж. Петровић, нав. чланак, стр. 265.

[40]) Dr Ćiro Truhelka, Der vorgeschichtliche Pfalbau in Savebete bei Donja Dolina, Taf. XX, 17—19 — Wiss. Mitt. aus B. u. H. — B. IX — Wien, 1904.

[41]) Ksenija Vinski — Gasparini, Neke pojave kontinuiteta s područja arheologije u našim krajevima — Peristil, Sv. I — Zagreb 1954.

[42]) Dr M. Gavazzi, Iz materijalne kulture, str. 333 — Narodna starina, Knj. I — Zagreb 1922.

***

Поред старог народног лончарства у Босни имамо и белу керамику источњачког порекла (Вишњица и Лијешево). Њу смо добили од Турака приликом њихова доласка у наше крајеве.

После Првог светског рата у Босну су почели долазити лончари из околине Пирота и Беле Паланке. Пошто раде на ножном колу и са чистом глином (без додавања врсте), они раде много брже и вештије од наших лончара. Врло су сналажљиви у погледу потреба тржишта и разних врста производа. Њихово продирање је у сталном порасту и може се са сигурношћу рећи да ће с временом сасвим потиснути наше лончаре. У томе и општи напредак села, као и све већа употреба индустриског посуђа, игра такође велику улогу.

ПРЕГЛЕД I

Димензије лонаца од 12—16 см висине

Место	Висина	Пречник			
		отвора	дна	бока	на висини
Вркашић	15,50	13,50	12 —	17,19	— см
Мркоњић Град	15,50	12,50	10,50	17,20	9 „
Д. Каменград	12,50	14 —	11,40	17,50	— „
Вишњица	15 —	11,50	10 —	16,50	8 „
Добриња	16 —	13 —	10 —	15,90	8 „
Уларице	15,50	13 —	9,58	16,56	9,50 „
Ивањска	16 —	13,50	10 —	15,60	8,50 „
Ивањска	13,50	11,50	8,80	13,50	— „
Орубица	12 —	11,50	8 —	12,50	6 — „
Д. Добрковићи	14 —	12,50	13,50	17,50	7 — „
Д. Рујани	15 —	18,50	18,50	23,25	9,50 „
Брезова Коса	14,30	12 —	9,20	15,60	7,50 „
Демишовци	14,50	12,50	11 —	17,20	8,50 „
Просечно	14,56	13 —	10,06	16,61	8,15 см

ПРЕГЛЕД II

Димензије лонаца од 17—22 см висине

Место	Висина	Пречник			
		отвора	дна	бока	на висини
Пулац	17,50	14 —	14,50	19,40	9,50 см
Пулац	20 —	19 —	19 —	22,70	10 — „
Д. Каменград	20,50	20,50	14 —	26,50	— „
Пребидоли	19,20	19 —	17,50	21,33	— „
Пребидоли	21 —	20,30	19 —	23,56	11 — „
Лијешево	17,50	13 —	13 —	18,80	10 — „
Добриња	21,50	16 —	12,50	20,35	12,50 „
Добриња	18 —	14 —	10,50	17 —	9,50 „
Малешићи	17 —	13 —	11,30	17,83	11 — „
Уларице	22 —	16 —	13 —	22,60	14 — „

Место	Висина	Пречник			
		отвора	дна	бока	на висини
Уларице	21,50	14,50	10,50	19,74	— „
Ивањска	18 —	14 —	11,50	16,87	10,50 „
Ивањска	20 —	15 —	14 —	21 —	— „
Орубица	17,80	13,40	10,50	17 —	— „
Д. Добрковићи	18,50	18,50	17 —	24,20	11 — „
Д. Добрковићи	21,50	19,20	18,50	24,52	12 — „
Д. Рујани	19 —	17,80	19,80	25 —	12 — „
Вркашић	19 —	16 —	15,80	21 —	10 — „
Вркашић	20 —	17 —	14 —	25,80	11,50 „
Демишовци	19 —	15,50	12,80	21,33	11,50 „
Просечно	19,37	16,28	14,43	21,32	11,06 см

ПРЕГЛЕД III

Димензије лонаца од 23—26 см висине

Место	Висина	Пречник			
		отвора	дна	бока	на висини
Демишовци	23 —	18,30	13,80	24,84	14,50 см
Демишовци	24 —	17 —	14 —	25 —	— „
Пребидоли	23,40	19,50	18 —	23,25	— „
Пребидоли	26 —	21,50	20 —	25,80	— „
Лијешево	23,50	15 —	15 —	23,50	14 — „
Добриња	25 —	16 —	13 —	21,80	13,50 „
Уларице	24 —	15,50	12,50	22,60	14,50 „
Ивањска	24 —	20 —	15 —	26 —	— „
Ивањска	24,50	19,70	14 —	25 —	13,50 „
Ивањска	25 —	20,50	16,50	27,30	14,50 „
Орубица	24,50	21 —	16 —	25,70	14,50 „
Просечно	24,26	18,54	15,25	24,61	14,07 см

ПРЕГЛЕД IV

Димензије котлача и шпоретњака од 12—16 см висине

Место	Висина	Пречник			Назив
		отвора	дна	бока	
Малешићи	14,50	16 —	13,20	19,10 см	шпоретњак
Уларице	15 —	15 —	12,50	18,47 „	шпоретњак
Добриња	16,50	16,50	13 —	21 — „	шпоретњак
Орубица	15,20	16 —	16 —	19 — „	?
Д. Рујани	15 —	19,50	19 —	23 — „	бакра
Просечно	15,24	16,60	14,74	20,11 см	

ПРЕГЛЕД V

Димензије котлача и шпоретњака од 17—22 см висине

Место	Висина	Пречник			Назив
		отвора	дна	бока	
Демишовци	20 —	—	11 —	23 — см	репа
Мркоњић Град	20 —	—	14 —	20 — „	бакра
Мркоњић Град	21,50	18 —	11 —	23 — „	бакра
Уларице	17 —	17 —	16 —	22,60 „	шпоретњак
Уларице	18 —	19,50	17 —	25,20 „	шпоретњак
Д. Добрковићи	21 —	20,50	18,50	25,32 „	котлача
Красинац	19 —	18 —	15,50	23,92 „	бакра
Просечно	18,07	18,60	14,71	23,15 см	

ПРЕГЛЕД VI

Поређење димензија србијанских и босанских лонаца

Место	Висина	Пречник		
		отвора	дна	бока
Потпећ (Ужице)	20 —	16,50	10,50	17,50 см
Злакуса (Ужице)	21 —	17,50	11,50	18,50 „
Рајовићи (Нови Пазар) . . .	21 —	18 —	11,40	14 — „
Коренита (Јадар)	20 —	16 —	9,50	16,50 „
Просечно	20,50	17 —	10,72	16,62 см
Пулац	20 —	19 —	19 —	22,70 см
Пребидоли	21 —	20,30	19 —	23,56 „
Ивањска	20 —	15 —	14 —	21 — „
Просечно	20,33	16,10	17,33	22,42 см

RÉSUMÉ

LA POTERIE EN BOSNIE-HERZÉGOVINE

II

Dans ce travail final sur la poterie de Bosnie-Herzégovine, l'auteur traite, dans la première partie, des centres de poterie non encore étudiés, et ainsi, grâce également à l'article de A. Kalmeta (GZM. N. S. IX — Sarajevo 1954), le domaine de la poterie en Bosnie-Herzégovine se trouve exploré en entier. Cinq nouveaux centres de poterie sont ici présentés. Tous ces centres (de même que ceux dont il a été précédemment question) se trouvent en Bosnie, un seul se trouvant en Herzégovine (Donji Dobrkovići, près de Lištica).

Dans ces centres de poterie, l'élément nouveau est la technique, qui diffère de celle de nos autres potiers, ce dont il sera plus loin de nouveau question. En outre, la poterie de Donji Dobrkovići représente l'exception unique de produits de poterie non trempés (mise à part la céramique blanche qui est d'origine étrangère), ce que le potier explique par la qualité particulière de l'argile employée.

Dans la seconde partie de l'article l'auteur présente des observations générales fondées sur l'ensemble des matériaux connus jusqu'à présent. Il constate avant tout que la poterie

populaire en Bosnie-Herzégovine constitue l'occupation secondaire des potiers, dont la principale est l'agriculture. Cela peut expliquer le degré rudimentaire et très arriéré du travail. Pris avant tout par les travaux de la terre, ils n'ont accordé à la poterie qu'une attention secondaire, et n'ont pas éprouvé un besoin particulier de la parfaire. Hol Imre tire des conclusions semblables en ce qui concerne le degré arriéré de la céramique paysanne hongroise du moyen âge.[7]) Cet état très arriéré est nettement mis en évidence par les outils très simples employés par les potiers: tour rudimentaire, particulièrement celui de type simple, grossiers couteaux de bois, technique primitive et cuisson à feu ouvert.

Le nombre des centres de poterie et le nombre des potiers en Bosnie-Herzégovine diminue rapidement. Le progrès dans les villages, l'emploi toujours plus grand d'ustensiles fabriqués, ainsi que la forte concurrence des potiers de la Serbie installés dans la région et travaillant au tour à pied ont fait que les produits de nos potiers sont de moins en moins demandés. Ils sont en premier lieu reliés à l'âtre découvert, et la disparition de celui-ci entraîne celle des anciens récipients de terre, désormais inutiles.

Le matériau essentiel en poterie est une espéce particulière d'argile à laquelle on ajoute du carbonate de calcium écrasé très fin ($CaCO_3$ en cristaux) dans les proportions de 2 (argile): 1 (vrsta) ou de 1 : 1. Presque tous les potiers appellent ce carbonate de calcium écrasé »vrsta« ou »dvrsta«. Comme dans la langue serbo-croate d'aujourd'hui ce mot a une signification toute différente (la sorte, l'espèce), la question se pose donc de l'origine de ce terme en poterie. En russe, »dverstá« signifie: sable gros, ce qui concorde entièrement avec la signification de »vrsta« chez nos potiers. Se basant sur ce fait, l'auteur suppose que ce terme pourrait avoir été commun à tous les anciens Slaves, alors qu'ils vivaient encore en communauté. Il est par conséquent nécessaire de rechercher si le terme »vrsta« existe également chez les potiers des autres peuples slaves. Si ce fait était confirmé, il prouverait également que les anciens Slaves connaissaient la poterie (v. note [12]).

Tous les potiers de Bosnie-Herzégovine utilisent un t o u r à m a i n. Deux types sont employés: a) le plus simple est fait de planches et d'un clou (axe) autour duquel tourne un cône de bois renversé (fig. 11, a). Le second type est plus compliqué: sur la planche munie d'un axe tourne un appareil constitué d'un disque et de barreaux entrecroisés que traverse l'axe (fig. 11, n° 2). L'auteur suppose que le tour à pied du moyenâge (fig. 11, n° 3) est sorti de ces deux types, et non pas de celui désigné par Adolph Rieth (fig. 10).

Nous trouvons dans la poterie de Bosnie-Herzégovine l'application de trois techniques de poterie. La technique de »paroi« est la plus rudimentaire (fig. 1 et Tab. I). Le fonds et le début de la paroi se forment à partir d'un petit morceau d'argile. Le potier y ajoute tout autour un cylindre d'argile (fig. 1, Tab. I), le fait adhérer au fond en l'ecrasant de son index droit replié, tout en le maintenant et le dirigeant vers le haut de la paume de sa main gauche. Quand son travail a pris bonne figure (Tab. I, fig. 2), il recommence la même opération avec un second cylindre (Tab. I, fig. 3) et continue ainsi (dans le texte fig. 1). Au cours de son travail, il égalise de temps en temps la paroi à l'embouchure, qu'il effectue au moyen d'un chiffon ou d'une peau humide.

La seconde technique est celle e n t r e s s e (spirale). Ici les cylindres d'argile ne sont pas ajoutés horizontalement mais en forme de spirale. Dans la t r o i s i è m e t e c h n i q u e, »d'étirage«, le petit morceau d'argile initial ne sert pas seulement à former le fond, mais le récipient entier. Ce résultat est obtenu en étirant l'argile vers le haut, à l'aide d'une peau (ou d'un chiffon) mouillée, entre le pouce et les autres doigts de la main droite. La paroi étirée est ensuite abaissée de nouveau par pression de la jointure entre le pouce et l'index, puis reformée à l'aide d'un chiffon mouillé. Cette troisième technique est caractérisée par le fait que tout est fait de la main droite, la main gauche ne faisant que mouvoir le tour.

A Brezova Kosa (Cazin), cette technique présente une variante plus ancienne. C'est une sorte de transition entre la technique de paroi et celle d'étirage. Au fond préalablement fait vient s'ajouter un cylindre d'argile. L e s d o i g t s d e s d e u x m a i n s »étirent« la paroi du récipient, mais celle-ci n'est plus abaissée de nouveau, comme c'est le cas dans la technique d'étirage. Toutes les principales techniques rudimentaires du tour de potier à main se trouvent ainsi représentées dans le travail de nos potiers.

Avant de se mettre à l'ouvrage, tous les potiers versent sur leur tour du sable fin ou des cendres, pour que l'argile ne colle pas au fond. Quand le récipient est terminé, ils retirent alors à l'aide d'un couteau de bois l'argile superflue qui se trouvent sur les côtés, près du fond, et retirent le récipient. Seul, le potier de Višnjica, près de Kiseljak, qui ne fabrique

exclusivement que de la céramique blanche, ne verse rien sur son tour, mais coupe le récipient terminé à l'aide d'un fil, pour pouvoir le retirer.

La plupart des potiers exécutent la cuisson à feu découvert. Certains ont des fours spéciaux, mais ceux-ci sont d'origine plus récente. Les récipients retirés du feu sont »trempés« (terme emprunté aux forgerons) pour être plus résistants. Le trempage se fait dans du »kal«, bouillie faite de farine delayée dans de l'eau. Dans certains endroits, on prend au lien de farine des racines écrasées de la grande fougère (Pteridium aquilinum), à laquelle on ajoute un peu de suie. Le trempage termine la fabrication du récipient. La poterie populaire de Bosnie-Herzégovine ne connait pas le vernissage.

La décoration est très simple. Les motifs sont a lignes rectilignes, onduleuses ou en zig-zag, des entailles encoches faites avec la pointe du couteau, des cercles particuliers et empreintes digitales. La disposition de ces motifs varie. (Tab. IV)

Il existait auparavant davantage des signes particuliers au fond du récipient. Ils n'ont été conservés que dans certains endroits (fig. 7 et Tab. V). Ils servent aujourd'hui de signes distinctifs. On ignore s'ils ont eu jamais une significations spéciale.

La forme élémentaire des récipients est ovale, et les rapports des dimensions sont donnés dans les tableaux synoptiques I—VI à la fin de l'article.

Il est enfin fait mention dans ce travail de la grande similitude qui existe entre certains articles de poterie d'aujourd'hui et ceux de l'époque préhistorique (pot, couvercle de pot, »pèka« (le grand couvercle en terre sous lequel on cuit le pain sur l'âtre découvert et creuset d'orfèvre).